

TÄCKNAN

pl
et
lv
lt
pt



Design and Quality
IKEA of Sweden

POLSKI	4
EESTI	36
LATVIEŠU	65
LIETUVIŲ K.	93
PORTUGUÊS	123



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 leiab käesoleva käsiraamatu viimaselt leheküljelt.



Lūdzu skatīt šīs brošūras pēdējo lapu attiecībā uz IKEA pilno sarakstu, ko noteicis Sankcionētais tehniskās apkalpošanas centrs, un atbilstošo nacionālo tālruna numuru.



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



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

Zawartość

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Wskazówki dotyczące używania naczyń	23
Informacje ogólne	9	Codzienne użytkowanie	24
Podłączenie elektryczne	11	Personalizacja menu użytkownika	27
Czyszczenie i konserwacja	13	Funkcja zarządzania mocą	28
Opis produktu	15	Rozwiązywanie problemów	28
Wskaźniki	15	Dane techniczne wyciągu	29
Włączanie urządzenia	16	Wydajność energetyczna wyciągu	30
Ograniczanie mocy	16	Wydajność energetyczna	31
Panel sterowania	18	Tabliczka znamionowa	32
Panel sterowania strefą grzewczą	20	Aspekty środowiskowe	32
Panel sterowania okapu	22	Gwarancja IKEA	33

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- i** Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed przystąpieniem do instalacji i do uruchomienia, aby zapewnić bezpieczeństwo osobiste i prawidłowe funkcjonowanie urządzenia. Instrukcję przechowywać w pobliżu urządzenia i przekazać łącznie z nim w przypadku zbycia stronie trzeciej lub przeniesienia. Ważne jest, aby użytkownicy zapoznali się z charakterystyką funkcjonowania i bezpieczeństwa urządzenia. Systemy indukcyjne zainstalowane w przedmiotowych płytach grzejnych są zgodne z wymaganiami norm EMC i dyrektywy EMF i nie powinny zakłócać działania innych urządzeń elektronicznych. Osoby z rozrusznikiem serca lub z innymi wszczepionymi urządzeniami elektronicznymi powinny zasięgnąć porady swojego lekarza lub skontaktować się z producentem wszczepionego urządzenia, aby ocenić, czy posiada ono wystarczający poziom odporności na zakłócenia.

 Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi. Przed przystąpieniem do połączenia elektrycznego, należy się zapoznać z treścią rozdziału POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE.

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

- Producent uchyla się od jakiejkolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie wykonanej instalacji lub niewłaściwego użytkowania.
- Skontrolować, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.
- Wyłączniki sekcyjne należy zainstalować w instalacji stacjonarnej, zgodnie z przepisami dotyczącymi systemów okablowania.
- W przypadku urządzeń Klasy I należy sprawdzić, czy domowa sieć zasilająca posiada odpowiednie połączenie z masą.
- Przy pomocy odpowiednich rur połączyć ssawę z kanałem dymowym. Sprawdzi dostępne do zakupu akcesoria wskazane w instrukcji montażu (w przypadku rur okrągłych: minimalna średnica 125 mm). Długość rury spustowej musi być możliwie jak najkrótsza.
- Produkt podłączyć do sieci elektrycznej, używając w tym celu wyłącznika wielobiegunowego.
- Należy przestrzegać zasad dotyczących realizacji wentylacji wyciągowej.
- Urządzenia wyciągowe nie należy podłączać do przewodów odprowadzających spaliny (kotłów, kominów, itp.).
- Jeśli urządzenie wyciągowe będzie użytkowane wraz z urzą-

dzeniami nieelektrycznymi (na przykład kuchenkami z palnikami gazowymi), koniecznie należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w celu uniemożliwienia powrotu spalin. Jeśli kuchenka użytkowana jest wraz z innymi urządzeniami zasilanymi ze źródeł nieelektrycznych, podciśnienie w pomieszczeniu nie powinno przekraczać 4 Pa, aby uniemożliwić zasysanie dymów do pomieszczenia przez kuchenkę.

- Powietrze nie powinno być wydalone do przewodu stosowanego również jako kanał dymowy urządzeń zasilanych gazem lub innymi paliwami.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka lub niebezpiecznych sytuacji, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub kompetentnego technika.
- Wtyczkę urządzenia należy podłączyć do gniazdka spełniającego wymogi obowiązujących przepisów, usytuowanego w łatwo dostępnym miejscu.
- W odniesieniu do wymiarów technicznych oraz bezpieczeństwa systemu odprowadzania spalin, należy stosować się do przepisów lokalnych.

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE: Brak śrub lub zainstalowanie elementów mocujących niezgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji może być przyczyną porażenia prądem.

- Nie należy bezpośrednio patrzeć na światło przez urządzenia optyczne (lornetki, szkła powiększające...).
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one nadzorowane przez oso-

bę dorosłą.

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

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

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

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

- Filtry należy regularnie czyścić i/lub wymieniać (niebezpieczeństwo pożaru). Patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja.
- Jeśli urządzenie użytkowane jest w pomieszczeniu, w którym znajdują się inne urządzenia zasilane gazem lub paliwem, należy zagwarantować odpowiednią wentylację (nie dotyczy urządzeń, które są odpowiedzialne za recyrkulację powietrza w pomieszczeniu).

⚠ OSTRZEŻENIE: W przypadku stwierdzenia pęknięć na powierzchni, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Części urządzenia, których użytkownik może dotknąć, w czasie używania osiągają bardzo wysokie temperatury.

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

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

•

⚠ OSTRZEŻENIE: Proces gotowania należy nadzorować. Nawet krótkotrwałe gotowanie potraw należy nieustannie nadzorować.

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

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

- Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, by umożliwić jego odłączenie od zasilania elektrycznego. Odległość rozwarcia styków (3 mm) powinna gwarantować całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- Urządzenie nigdy nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- Wentylacja urządzenia powinna spełniać wymogi producenta.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Okapy i inne kuchenne urządzenia wyciągowe, w związku z przepływem wstecznym gazów odlotowych, mogą oddziaływać na bezpieczne funkcjonowanie urządzeń, które spalają gaz lub inne paliwa (łącznie z tymi znajdującymi się w innych pomieszczeniach). Gazy te mogą spowodować zatrucie tlenkiem węgla. Po zainstalowaniu okapu lub innego kuchennego urządzenia wyciągowego, należy się upewnić, że urządzenia spalające gaz zostaną przetestowane przez osobę wykwalifikowaną, tak aby uniemożliwić powstanie przepływu wstecznego gazów odlotowych.

Informacje ogólne

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 kuchennej.

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.
- Urządzenia nie należy włączać przy pomocy zewnętrznego timera lub systemu zdalne-

go sterowania.

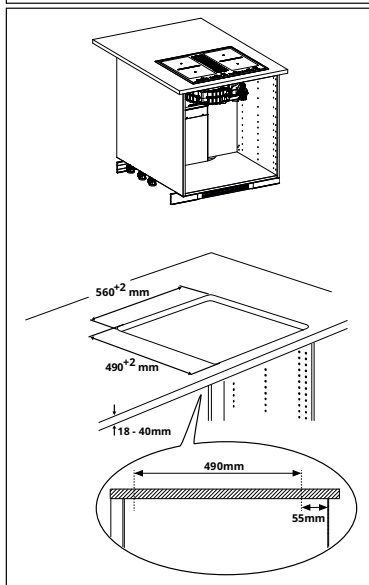
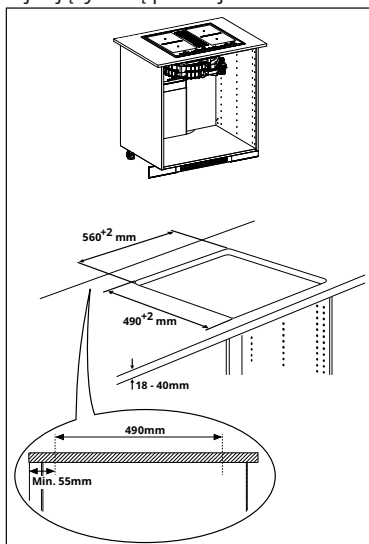
- Urządzenia nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Aby uniknąć uszkodzenia, na urządzenie nie należy wchodzić.
- Aby uniknąć uszkodzenia silikonowych uszczelek, na ramie nie należy stawiać gotujących naczyń.
- Na powierzchni urządzenia nie należy ciąć, ani przygotowywać potraw. Nie należy na nią upuszczać twardych przedmiotów. Po powierzchni urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.

Wymagania dotyczące mebli kuchennych

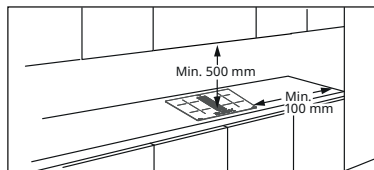
Instalacja

- Urządzenie jest przeznaczone do wbudowania w blat kuchenny przytwierdzony do szafki kuchennej o szerokości równej lub większej niż 600 mm.
- Jeżeli urządzenie jest instalowane na materiałach łatwopalnych, należy obowiązkowo, dokładnie przestrzegać wskazań i norm dotyczących instalacji niskonapięciowych i ochrony przeciwpożarowej.
- 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.
- Umieszczenie i wymiary otworu pod

urządzenie zostały wskazane na rysunku znajdującym się poniżej.



- Minimalna odległość pomiędzy urządzeniem do zabudowy a szafką znajdującą się powyżej wynosi 500 mm.



- Aby zakończyć instalację filtra, zapoznać się z zestawem NYTTIG.

Połączenie elektryczne

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez autoryzowanego instalatora.
- Postępować zgodnie ze schematem podłączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).
- Przedmiotowe urządzenie jest wyposażone w złącze typu „Y” i wymaga użycia kabla zasilającego H05VV-F. Kabel musi być obowiązkowo wyposażony w tulejki końcowe. Zgodnie z normą IEC do połączenia jednofazowego należy zastosować: kabel zasilający $3 \times 4 \text{ mm}^2$, do połączenia dwufazowego: kabel zasilający $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$ oraz dla połączenia w Holandii: kabel zasilający $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. 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 puszkę rozgałęźnej.
- Upewnić się, że charakterystyka domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Urządzenie należy podłączyć w sposób przedstawiony na schemacie (zgodnie z normami odniesienia, dotyczącymi napięcia sieciowego, obowiązującymi na terenie kraju).
- Kabli nie należy zgrzewać!

Podłączenie elektryczne

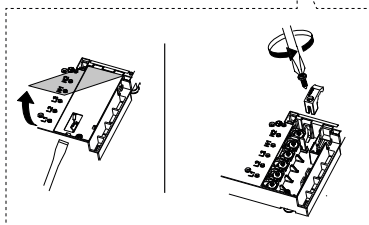
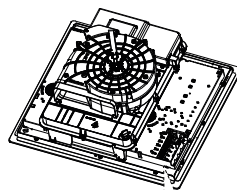
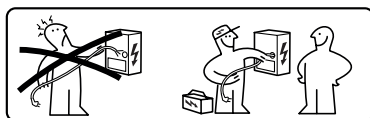


OSTRZEŻENIE: Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez autoryzowanego instalatora.

- Przed wykonaniem połączeń sprawdzić, czy napięcie nominalne urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu zasilania sieciowego. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty kuchennej.
- Przestrzegać wskazań podanych na schemacie podłączeniowym (znajdującym się w dolnej powierzchni płyty grzejnej).
- 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.



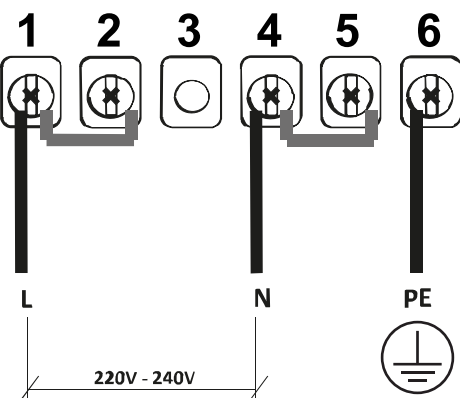
Uwaga! Kabli nie należy ze sobą zgrzewać!



Schemat podłączeniowy po stronie produktu

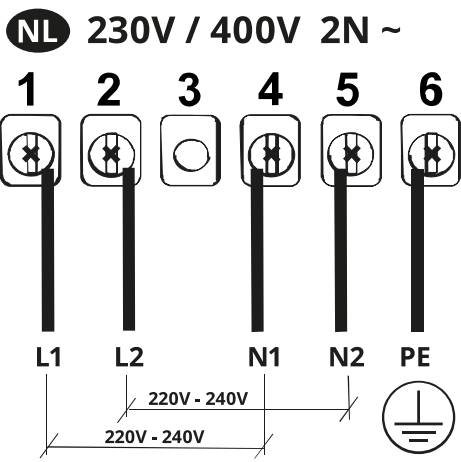
Wprowadzić mostki  pomiędzy śruby, jak pokazano na rysunku

220V - 240V 1N ~



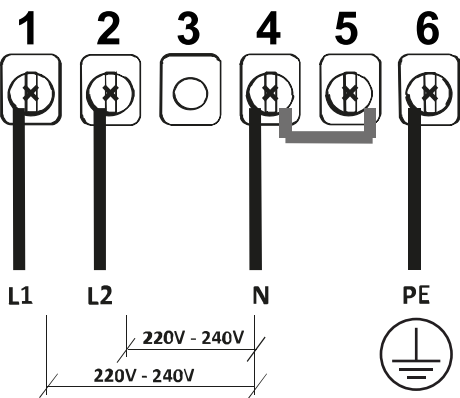
L	Czarny i brązowy
N	Niebieski
	Żółto-Zielony

L2	Czarny
N	Niebieski
	Żółto-Zielony



L1	Brązowy
L2	Czarny
N1	Niebieski
N2	Niebieski
	Żółto-Zielony

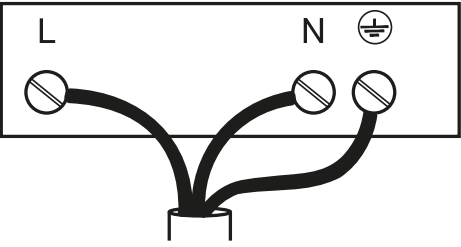
380V - 415V 2N ~



L1	Brązowy
----	---------

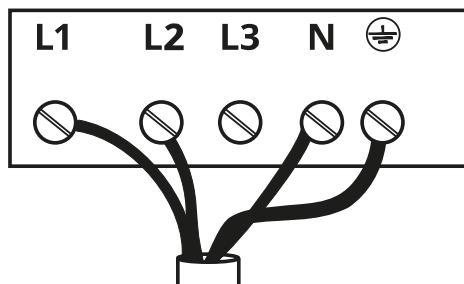
Schemat podłączeniowy po stronie domu

220V - 240V 1N ~

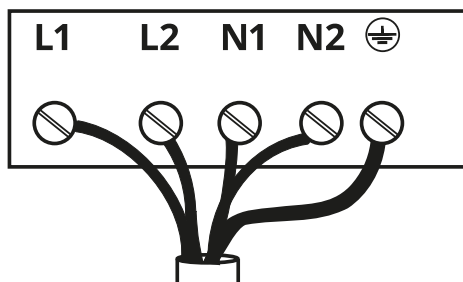


L	Czarny i brązowy
N	Niebieski
	Żółto-Zielony

380V - 415V 2N ~



L1	Brązowy
L2	Czarny
N	Niebieski
⏏	Żółto-Zielony

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

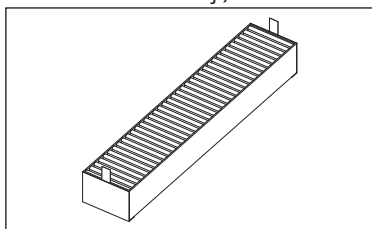
L1	Brązowy
L2	Czarny
N1	Niebieski
N2	Niebieski
⏏	Żółto-Zielony

Czyszczenie i konserwacja

- Wyłączyć lub odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności konserwacji.

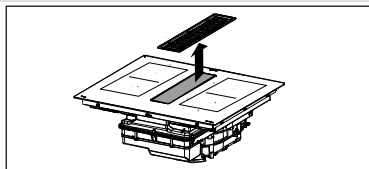
Filtr z węglem aktywnym

- Filtr węglowy przeciwwapachowy (patrz instrukcja montażu) nie nadaje się do mycia i nie można go regenerować. Należy go wymieniać co 12 miesięcy. Aby zamówić nowy filtr, skontaktować się z serwisem (patrz tabela na końcu instrukcji).



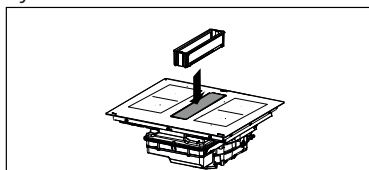
Kratka

- Nie myć w zmywarce. Oczyszczyć kratkę za pomocą ciepłej wody i neutralnego mydła, nie używać gąbek ściernych (nie używać agresywnych lub ściernych detergentów!).



Filtr przeciwtłuszczowy

- Oczyszczać 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

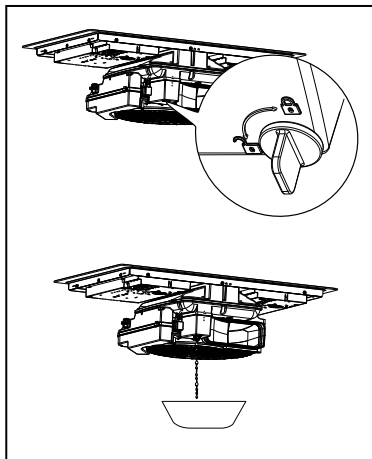
przypadku wylewania się cieczy na płytę kuchenną. Umyć ciepłą wodą i usunąć resztki żywności, aby uniknąć zatrzymywania zapachów i powstawania osadów.

Tacka ociekowa

W przypadku częstego użytkowania zaleca się sprawdzanie i opróżnianie tacki ociekowej co dwa tygodnie.

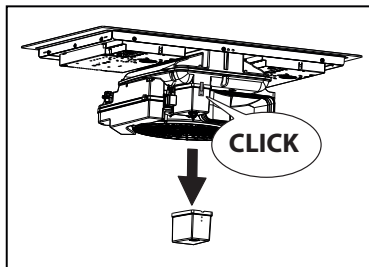
Przed sprawdzeniem tacki ociekowej zawsze wyjąć szufladę, zwłaszcza w przypadku dużych wycieków cieczy. Nacisnąć do góry na kurek (pomarańczowy) i odkręcić go, aby opróżnić pojemnik. Po opróżnieniu tacki ociekowej, przykręcić ją z powrotem, wciskając kurek (pomarańczowy) do góry, do momentu zamknięcia.

Zawór można wymienić w przypadku jego zagubienia lub uszkodzenia i można go nabyć jako część zamienną.



Demontaż głównej tacki ociekowej

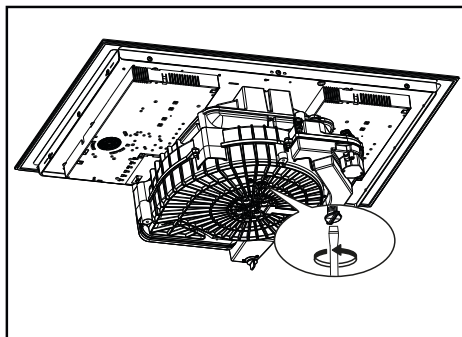
Aby zapewnić większą czystość w przypadku rozlania płynów, które mogą powodować nieprzyjemne zapachy, należy wyjąć tacę ociekową, otwierając wskazany zaczepek.



Opróżnianie pojemnika na ciecz silnika

Jeśli na płytę grzewczą wyleje się więcej niż 1 litr płynu, należy odkręcić zakrętkę (pomarańczową) jak wskazano i opróżnić box silnika. Po opróżnieniu box zakręć z powrotem zakrętkę (pomarańczową) aż do jej zamknięcia.

Zawór można wymienić w przypadku jego zagubienia lub uszkodzenia, można go nabyć jako część zamienną.



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.
- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odka-

mieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu

się płyty grzewczej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.

Opis produktu

1	Pojedyncza strefa grzewcza (210x191 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (210x191 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (210x191 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (210x191 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
5	Panel sterowania
6	Wyciąg
1 + 2	Strefa grzewcza łączona (210x382 mm) 3000 W
3 + 4	Strefa grzewcza łączona (210x382 mm) 3000 W

Wskaźniki

Wykrywanie obecności naczynia do gotowania
Każda ze stref grzewczych wyposażona jest w system wykrywający obecność naczynia. System wykrywający rozpoznaje obecność naczynia z podstawą magnetyczną, odpowiednie do stosowania na płytach indukcyjnych. W przypadku usunięcia

naczynia w czasie funkcjonowania lub w przypadku użycia nieodpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu obok wykresu graficznego miga symbol .
Jeśli na strefie grzewczej podczas 10 sekundowego okresu wykrywania obecności nie ustawi się naczynia:

- Strefa wyłączy się automatycznie.

- Wyświetlacz każdej strefy grzewczej wskazuje **U**.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli strefa grzewcza została wyłączona, lecz

nadal jest gorąca, na panelu pozostaje

włączona litera **H** aby zasygnalizować zagrożenie poparzeniem na funkcjonującym okapie.

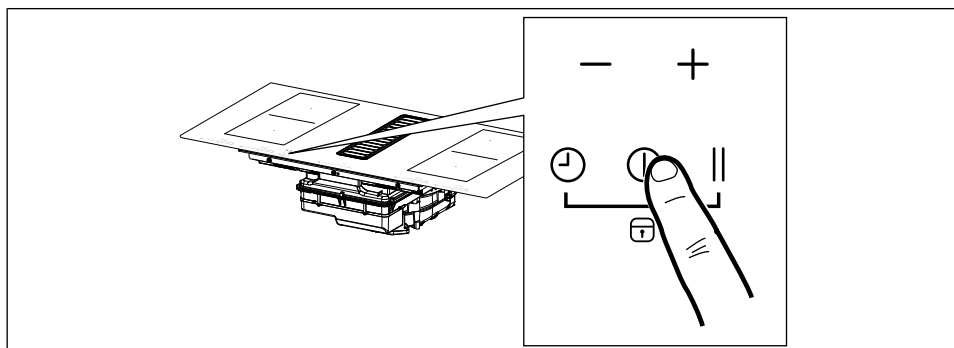
Włączanie urządzenia

Strefy grzewcze można uaktywnić, poprzez wciśnięcie żądanej strefy.

Gdy garnek znajduje się na jednej z 4 stref grzewczych, płyta automatycznie rozpoznaje jego obecność i podświetla odpowiedni przycisk cyfrowy umożliwiający jej aktywację.

Jeśli na płycie nie ma garnków lub innych przedmiotów, przyciski cyfrowe są niewidoczne.

Na panelu sterowania funkcje, które można wybrać są zawsze widoczne, ale podświetlone z małą intensywnością. Wybrać funkcje dotykając odpowiedniego symbolu.



Wcisnąć przycisk On/Off, aby włączyć i aktywować funkcje płyty.

Od tego momentu płyta jest włączona, ale strefy grzewcze i okap mają moc zero. Jeśli z płyty nie będzie się korzystać przez 10 sekund, wyłączy się ona automatycznie.

Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa zapewniono możliwość wyłączenia płyty w dowolnym momencie za pomocą przycisku On/Off.

Uwaga: Na panelu sterowania wszystkie możliwe do aktywowania funkcje będą podświetlone/wyświetlane. Będą one jedynymi, które można aktywować.

Sterowanie strefami grzewczymi, wyciągami oraz timerem można aktywować naciskając odpowiedni przycisk cyfrowy.

Ostrzeżenia dla instalatora: Sprawdzić i ewentualnie zmienić ustawienie mocy płyty. Patrz punkt „**Ograniczanie mocy**”.

W ustawieniach domyślnych płyty ustawiony jest pobór mocy równy **7,4 Kw**.

Ograniczanie mocy

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

Jeśli nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę kuchenną przy

pomocy **ⓘ** lub, zamiennie, postępując zgodnie z procedurą opisaną poniżej, jednocześnie przechodząc do menu.

- Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej (taka czynność musi być wykonana przy każdym wejściu do menu).
- Wszystkie przyciski cyfrowe podświetlą się na kilka sekund.

- Jak tylko przyciski cyfrowe wyłączą się, wcisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy  i **II**, dopóki nie zaświecą się przesuwane klawiatury z lewej strony.
- Równocześnie wcisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy przesuwane klawiatury po lewej stronie, dopóki 3 przyciski cyfrowe sterowania nie wskażą „CF6”.
- Wcisnąć **II**, dopóki nie pojawi się „PHA”.
- Wcisnąć ostatnią klawiaturę po lewej stronie, aby wybrać właściwe ustawienie.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

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

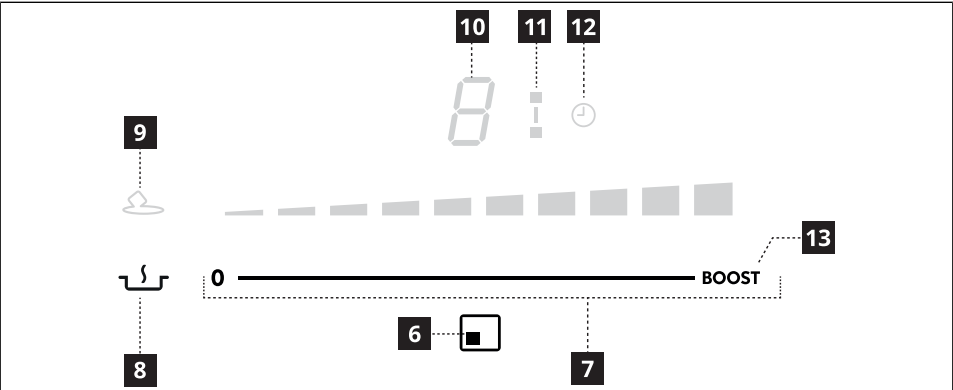
Po wprowadzeniu prawidłowej wartości należy ją potwierdzić, wciskając i przytrzymując przyciski  i **II**.

Panel sterowania

888 min 4 1 2 3 5		
1	Włączona/Wyłączona	Włączanie/wyłączanie okapu do płyty kuchennej. Wcisnąć, aby włączyć. Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć. Domyślnie, po włączeniu okapu płyty kuchennej, uaktywnia się on w trybie auto- matycznym i zapala się dioda LED . Dotknąć (naciśnąć) pasek wyboru, aby wyłączyć tryb automatyczny i używać wentylatora okapu w trybie ręcznym. Dioda LED  zgaśnie.
2	Timer stref grzewczych	Wybrać strefę grzewczą w celu ustawienia niezależnego timera. Ten przycisk aktywuje timer, który można ustawić dla pojedynczych stref grzew- czych, również jednocześnie. Po upływie ustawionego czasu, strefy grzewcze wyłączą się automatycznie i z- ostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Aktywacja/ustawienie timera płyty grzewczej: Kilkakrotnie wcisnąć przycisk , aby wybrać strefę grzewczą, którą chce się uak- tywnić. Zapali się ikona odpowiadająca strefie grzewczej. Po wybraniu żądanej strefy grzewczej ustawić czas trwania timera: Wcisnąć „+”, aby wydłużyć czas, który upłynie przed automatycznym wyłącze- niem. Wcisnąć „-”, aby skrócić czas, który upłynie przed automatycznym wyłączeniem.
3	Stop&Go / Restart	Funkcja ta umożliwia wstrzymanie/ponowne uruchomienie dowolnej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc grzewczą do zera. Wcisnąć przycisk, aby aktywować funkcję, wcisnąć go ponownie i przesunąć cał- kowicie z lewej do prawej strony wskazany suwak (obok funkcji paazy , aby ją dezaktywować. Uwaga: Jeśli funkcja Pauzy nie zostanie wyłączona po 10 minutach, płyta wyłą- czy się automatycznie. Funkcja ta umożliwia przywrócenie ustawień płyty w razie jej przypadkowego wyłączenia. Aktywacja: - Ponowne włączenie płyty kuchennej. - Wcisnąć  w ciągu 6 sekund.
4 ; 5	Zwiększanie/zmniejszanie	Zwiększanie/zmniejszanie czasu trwania timera dla strefy grzewczej.
4 + 5	Zwiększanie/zmniejszanie	Wcisnąć dłużej w celu zresetowania filtra przeciwłuszczonego. Wcisnąć dłużej w celu zresetowania filtra węglowego przeciwpachowego.

2 + 3	Blokada	Blokowanie/odblokowywanie płyty kuchennej Jednocześnie wcisnąć przyciski II i ☹ przez kilka sekund. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „LOC”. Umożliwia zablokowanie ustawień płyty kuchennej, aby zapobiec przypadkowej ingerencji, pozostawiając aktywne ustawione wcześniej funkcje. Powtórzyć operację, aby dezaktywować blokadę.
	Blokada „dziecko”	Blokada Jednocześnie wcisnąć przyciski II i ☹, puścić i ponownie wcisnąć ☹. Na wyświetlaczu pojawi się Hob Ł. Odblokowanie Równocześnie wcisnąć przyciski II i ☹, zwolnić i ponownie wcisnąć II. Blokuje płytę kuchenną, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

Panel sterowania strefą grzewczą



6	Pozycja stref grzewczych	Wskaźniki pozycji stref grzewczych. Strefy grzewcze można aktywować w trybie łączonym, aby utworzyć jedną strefę o tym samym poziomie mocy. Główne strefy grzewcze znajdują się z przodu, a dodatkowe z tyłu. Aby aktywować tryb łączony, jednocześnie dotknąć 2 pasków: zaświeci się symbol !. Za pomocą paska wyboru w strefie głównej można wybrać poziom mocy. Aby wyłączyć tryb łączony, należy powtórzyć procedurę aktywacji.
7	Klawiatura przewijania	Wybór strefy grzewczej. Zwiększanie/zmniejszanie poziomu mocy. Funkcja zwiększania mocy działa przez 10 minut, po czym temperatura powraca do wartości poziomu 9. Dotknąć i przesunąć pasek wyboru, aby aktywować funkcję zwiększania mocy Power Booster. Poziom zwiększania mocy jest wyświetlany na wyświetlaczu wybranej strefy grzewczej symbolem P.
	Funkcja Podgrzewania	Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie. Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania. Patrz tabela: Poziom mocy „1” = 40 sekund Poziom mocy „2” = 72 sekund Poziom mocy „3” = 120 sekund Poziom mocy „4” = 176 sekund Poziom mocy „5” = 256 sekund Poziom mocy „6” = 432 sekund Poziom mocy „7” = 120 sekund Poziom mocy „8” = 192 sekund Poziom mocy „9” lub „Booster” = Niedostępny Aby uaktywnić, po ustawieniu garnka na płycie kuchennej i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8) na pasku mocy. Wyświetlacz danej strefy grzewczej wskazuje „A”. Można zwiększyć poziom, ale jego zmniejszenie dezaktywuje funkcję. Można ją również dezaktywować, dotykając i przytrzymując przez 3 sekundy przycisk danej strefy grzewczej.
8	Zarządzanie temperaturą	Aktywacja zarządzania temperaturą. Na wyświetlaczu pojawi się ũ.
9	Funkcja rozpuszczania	Rozpuszczanie.
10	Przyciski cyfrowe strefy grzewczej	Uaktywnia się w przypadku używania się tej konkretnej strefy grzewczej.

11	Tryb łączony (funkcja „mo- stek”)	Aktywacja trybu łączonego dwóch stref grzewczych.
12	Funkcja Timera	Uaktywnia się, jeśli na danej strefie grzewczej ustawiony jest timer.
13	Funkcja podwyższonej mocy	Aktywacja funkcji Power Booster. Na wyświetlaczu pojawi się <i>P</i> .

Panel sterowania okapu

14	Symbol konserwacji filtra przeciwłuszczonego	Jeśli jest włączony, wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtra przeciwłuszczonego. Resetowanie i ponowna aktywacja filtra przeciwłuszczonego: Po zakończeniu konserwacji filtra wcisnąć na 5 sekund przycisk  . Dioda LED filtra przeciwłuszczonego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.
15	Symbol konserwacji filtra węglowego	Jeśli jest włączony, wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtra węglowego. Domyślnie przypomnienie o konserwacji filtra węglowego jest wyłączone (tryb zasywania). Aby aktywować przypomnienie o konserwacji filtra węglowego, patrz punkt „Personalizacja menu użytkownika”. Resetowanie i ponowna aktywacja filtra przeciwpachowego: Po zakończeniu konserwacji filtra wcisnąć na 5 sekund przycisk  . Dioda LED filtra przeciwpachowego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.
16	Funkcja automatyczna	Aktywacja/deaktywacja funkcji automatycznej (tryb automatyczny jest aktywowany domyślnie). Dotknięcie (naciśnięcie) paska wyboru okapu powoduje dezaktywację trybu automatycznego i można używać jego wentylatora w trybie ręcznym. Aby ponownie włączyć tryb automatyczny, nacisnąć przycisk  ; odpowiednia dioda LED zaświeci się, wskazując, że okap jest aktywny w tym trybie.
17 ; 18	Zwiększanie/zmniejszanie	Zwiększanie/zmniejszanie czasu trwania timera.

Wskazówki dotyczące używania naczyń

Z jakich naczyń korzystać

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

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

W celu stwierdzenia zdadności naczynia, skontrolować czy jest na nim obecny symbol



(zazwyczaj umieszczony na dnie). Do dna naczynia można zbliżyć magnes. Jeśli jest przyciągany, oznacza to, że garnek może być używany na płycie indukcyjnej.

Aby uzyskać optymalną wydajność, zawsze używać garnków z płaskim dnem, które równomiernie rozprowadza ciepło.

Niewystarczająco płaskie dno naczynia może negatywnie wpływać na przewodzenie mocy i ciepła.

Jak używać naczyń

Minimalna średnica garnka/patelni dla różnych stref grzewczych.

Aby płyta kuchenna działała prawidłowo, garnek musi zakrywać jeden lub więcej punktów odniesienia wskazanych na jej powierzchni i musi mieć odpowiednią minimalną średnicę.

Należy zawsze korzystać ze strefy grzewczej, która odpowiada średnicy dna naczynia do gotowania.

Strefy grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
Łączona lewa Łączona prawa	190 mm	230 mm
Pojedyncza lewa Pojedyncza prawa	110 mm	210 mm

Garnki/patelnie puste lub o cienkim dnie

Nie stosować na płycie kuchennej naczyń/patełni pustych lub z cienkim dnem, ponieważ uniemożliwiają one kontrolowanie temperatury lub automatyczne wyłączenie strefy grzewczej w przypadku zbyt wysokiej temperatury, powodując tym samym ryzyko uszkodzenia naczynia lub powierzchni płyty. Jeśli tak się stanie, nie dotykać niczego i poczekać, aż wszystkie elementy ostygną. Jeśli pojawi się komunikat o błędzie, zapoznać się z sekcją „Rozwiązywanie problemów”.

Normalny hałas funkcjonowania płyty grzewczej

Technologia indukcyjna wykorzystuje zjawisko wytwarzania pól elektromagnetycznych. Pola elektromagnetyczne generują ciepło bezpośrednio do dna naczynia do gotowania. Naczynia i patelnie mogą wydawać różne dźwięki lub wytwarzać drgania, w zależności od rodzaju i konstrukcji.

Tego typu dźwięki zostały opisane poniżej:

Cichy szum (jak hałas transformatora)

Odgłos ten powstaje podczas gotowania na wysokim poziomie ciepła i jest spowodowany ilością energii przenoszonej z płyty grzewczej na naczynia. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła.

Ciche syczenie

Odgłos ten powstaje, kiedy naczynie do gotowania jest puste i ustaje, jak tylko naczynie zostanie napełnione wodą lub żywnością.

Trzask

Tego typu odgłos powstaje podczas stosowania naczyń składających się z licznych warstw materiałów i jest spowodowany drganiami powierzchni, na których dochodzi do styczności tychże materiałów. Hałas

pochodzi od naczynia do gotowania i zależy od ilości i od rodzaju gotowanej potrawy.

Silne syczenie

Odgłos ten powstaje w przypadku stosowania naczyń o konstrukcji wielowarstwowej, kiedy są używane na maksymalnych poziomach wydajności oraz na dwóch strefach grzewczych. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła

Hałas wentylatora

Aby zapewnić poprawne funkcjonowanie systemu elektronicznego, należy wyregulować temperaturę płyty grzewczej. W tym celu, płyta grzewcza została wyposażona w wentylator chłodzący, aktywujący się po to

by zmniejszyć i wyregulować temperaturę systemu elektronicznego. Może wystąpić sytuacja, w której po wyłączeniu urządzenia, wentylator pozostanie w stanie funkcjonowania. Dzieje się tak, kiedy na płycie grzewczej zostanie wykryta za wysoka temperatura i wyświetlacz pokaże **H**.

Rytmiczne dźwięki, podobne do tykania zegara

Odgłos ten powstaje wyłącznie, kiedy funkcjonują co najmniej trzy strefy grzewcze i ustaje lub ulega ograniczeniu w momencie wyłączenia jednej z nich.

Opisane dźwięki są normalną cechą technologii indukcyjnej i nie mogą być uznawane za wadę.

Codzienne użytkowanie

Włączanie urządzenia

Przytrzymać wciśnięty **ⓘ** przez jedną sekundę, aby włączyć urządzenie.

- Dioda LED nad przyciskiem **ⓘ** i przyciskiem **AUTO** zaświeci się.
- Jeżeli nie dokona się żadnego innego wyboru, ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłączy się po 10 sekundach.

Wybór jednej ze stref grzewczych

W przypadku użytkowania produktu tylko z włączonym okapem i na dowolnym poziomie, po 1 minucie strefy wyświetlą „0” na suwaku (słaba jasność).

Wcisnąć „0” obok kursora z paskami strefy grzewczej i przeciągnąć palec, aby przesunąć kursor i ustawić poziom mocy.

Wyłączanie strefy grzewczej

Dotknąć „0” na kursorze z paskami.

- Jeżeli nie dokona się żadnych innych wyborów, a pozostałe strefy grzewcze zostaną wyłączone, urządzenie wyłączy się po 10 sekundach.

Wyłączanie płyty grzewczej

Dotknąć **ⓘ** na kilka sekund, aby wyłączyć płytę kuchenną.

- Jeśli na wyświetlaczu nie są dokonywane żadne inne czynności i wszystkie strefy grzewcze zostaną wyłączone, urządzenie wyłączy się po 10 sekundach.

Ustawienia Rozpuszczania

Dzięki funkcji rozpuszczania można rozmrażać żywność lub delikatnie roztopić masło, czekoladę lub miód.

- Wcisnąć **↶** jeden raz.
- Pojawi się **☄** i **⏸** na przycisku cyfrowym.
- Aby wyłączyć funkcję rozpuszczania, zmniejszyć poziom mocy lub nacisnąć na **↶**.

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 **P**.

- Aby wyłączyć funkcję Booster, przesunąć palcem kursor z paskami dożądanego 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 kuchenna włącza się.
- Ustawiona strefa grzewcza.
- Wcisnąć .
 - Wskazanie „00” miga na środku wyświetlacza.
 - Dotknąć + aby wydłużyć czas ustawiony na timerze, dotknąć - aby go zmniejszyć.

Po wciśnięciu + po raz pierwszy, na wyświetlaczu pojawi się „1”.

W celu dezaktywacji sygnału dźwiękowego wcisnąć .

Aby ustawić Timer w dodatkowej strefie, powtórzyć czynności opisane powyżej.

Jeżeli Timer zostanie ustawiony na większej liczbie stref, wyświetlacz Timera pokaże odliczanie dotyczące strefy, w której jest ono najbliższe do wygaśnięcia i odpowiednia ikona będzie podświetlona z dużą intensywnością. Podczas gdy pozostałe ikony powiązane z innymi Timerami będą podświetlone z małą intensywnością.

Zmiana ustawień timera

- Timer ustawiony
- Nacisnąć aktywne pole timera, które chce się zmienić.
- Wcisnąć .
- Zmienić czas trwania ustawiony na timerze za pomocą + i -.

Funkcja łączona (połączenie stref)

Funkcja łączona umożliwia aktywację dwóch pojedynczych stref grzewczych, aby mogły one pracować i być regulowane razem.

- Jednocześnie wcisnąć kursory paskowe obydwu stref grzewczych (po tej samej stronie) i wybrać suwak, na którym przycisk

cyfrowy przedstawia .

- Wyświetlacz obok dwóch stref pokazuje  z jednej strony i  z drugiej strony.

Jeśli w momencie aktywacji funkcji łączonej (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
- Aby aktywować blokadę bezpieczeństwa, wcisnąć jednocześnie  i , puścić i ponownie wcisnąć  do momentu wyemitowania sygnału dźwiękowego. Wszystkie przyciski cyfrowe wskazują „L”.
- 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  puścić i ponownie wcisnąć .

Funkcja pozostaje aktywna do momentu jej dezaktywacji.

Funkcja „Dry”

Po każdym wyłączeniu płyty silnik okapu pracuje przez 5 minut na pierwszym poziomie prędkości. Podczas działania funkcji Dry wszystkie przyciski są wyłączone z wyjątkiem przycisku  i przyciski „0” poziomu okapu.

- Aby dezaktywować funkcję Dry podczas działania, użytkownik musi przełączyć przycisk poziomu okapu z „1” na „0”.

Blokada

Blokowanie/odblokowywanie płyty kuchennej

Jednocześnie wcisnąć przyciski  i  przez kilka sekund. Na wyświetlaczu pojawi się

komunikat „LOC”.

Umożliwia zablokowanie ustawień płyty kuchennej, aby zapobiec przypadkowej ingerencji, pozostawiając aktywne ustawione wcześniej funkcje. Powtórzyć operację, aby dezaktywować blokadę.

Stop&Go / Restart

Funkcja ta umożliwia wstrzymanie/ponowne uruchomienie dowolnej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc grzewczą do zera.

Wcisnąć przycisk, aby aktywować funkcję, wcisnąć go ponownie i przesunąć całkowicie z lewej do prawej strony wskazany suwak (obok funkcji pauzy —||—), aby ją dezaktywować.

Uwaga: Jeśli funkcja Pauzy nie zostanie wyłączona po 10 minutach, płyta wyłączy się automatycznie.

Funkcja ta umożliwia przywrócenie ustawień płyty w razie jej przypadkowego wyłączenia.

Aktywacja:

- Ponowne włączenie płyty kuchennej.

- Wcisnąć **II** w ciągu 6 sekund.

Funkcja Podgrzewania

Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie.

Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania.

Patrz tabela w rozdziale „Panel sterowania strefy grzewczej”.

Aby uaktywnić, po ustawieniu garnka na płycie kuchennej i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8) na pasku mocy. Wyświetlacz danej strefy grzewczej wskazuje „A”.

Można zwiększyć poziom, ale jego zmniejszenie dezaktywuje funkcję.

Można ją również dezaktywować, dotykając i przytrzymując przez 3 sekundy przycisk danej strefy grzewczej.

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, redukovanie, podgrzewanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Długie gotowanie, redukovanie, 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, kielbaski
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Befszytki
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.

Personalizacja menu użytkownika

Użytkownik może wykonać pewne operacje regulacji produktu. Postępować zgodnie z poniższą procedurą, aby wejść do menu.

Włączyć i wyłączyć urządzenie w ciągu 3 sekund.

Wcisnąć i przytrzymać przyciski „+” i „-” przez 3 sekundy, dopóki w przyciskach cyfrowych Timera nie pojawią się oznaczenia menu (U1,

U2, U3.....).

Za pomocą przycisków „+” i „-” można przewijać menu.

Lewe klawiatury przewijania podświetlają się, wyświetlając wartości do wyboru.

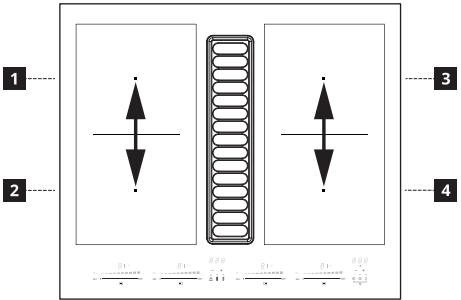
Specyfikacje menu wskazano w poniższej tabeli:

Kod menu	Opis	Wartość
U1	Menu zarządzania poziomem dźwięku przycisków.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Min. 2 - Średni 3 - Maks.
U2	Menu zarządzania poziomem dźwięku i sygnałów dźwiękowych.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Min. 2 - Średni 3 - Maks.
U3	Menu zarządzania odliczaniem.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Krótki Bip 2 - Długi Bip
U4	Funkcja „Dry”.	0 - Nieaktywna 1 - Aktywna
U5	Aktywacja filtra węglowego	0 - Nieaktywna 1 - Aktywna

Wcisnąć i przytrzymać przyciski „+” i „-” przez 3 sekundy, aby zapisać ustawienia i wyjść z menu.

Funkcja zarządzania mocą

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego. Funkcja ta steruje dostarczaniem mocy o maksymalnej wartości 3000 W pomiędzy połączonymi strefami grzewczymi (lewa i prawa strona), optymalizując dystrybucję mocy i zapobiegając przeciążeniu systemu. Funkcja umożliwia podzielenie dostępnej maksymalnej mocy pomiędzy różne strefy grzewcze używane w trybie łączonym. Patrz: ilustracja. Funkcja ogranicza moc jednej ze stref grzewczych działających w trybie łączonym, w zależności od potrzeby (najwyższy priorytet jest przypisany ostatniemu poleceniu).



Na przykład:
Jeśli dla strefy grzewczej 1 wybrano dodatkowy poziom mocy (boost) (P), strefa grzewcza 2 nie może równocześnie przekroczyć poziomu mocy 5.

Rozwiązywanie problemów

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
	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 P	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 i 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. Począekać 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.		

i W przypadku usterki spróbować rozwiązać problem wykonując instrukcje wskazane w rozdziale dotyczącym rozwiązywania problemów. Jeśli nie można rozwiązać problemu, należy się skontaktować z Serwisem Technicznym. Kompletna lista punktów serwisowych IKEA jest wskazana na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.

i W przypadku gdy urządzenie nie było używane w sposób prawidłowy lub jego instalacja została wykonana przez upoważnionego instalatora konieczne będzie pokrycie kosztów usługi świadczonej przez technika serwisowego lub sprzedawcę, pomimo ważnej gwarancji.

Konserwacja i naprawa

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

W trakcie kontaktu z serwisem, prosimy o podanie następujących danych:

- Rodzaj usterki
- - Model urządzenia (art./kod)
- - Numer seryjny (S.N.)

Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części urządzenia.

Dane techniczne

Identyfikacja produktu

Typ: **4300**

Model: **TÄCKNAN**

Zapoznać się z treścią tabliczki znamionowej umieszczonej w dolnej części urządzenia.

Producent stale ulepsza swoje produkty. Z tego powodu, treść oraz ilustracje zamieszczone w niniejszej publikacji mogą ulec zmianie, bez uprzedzenia.

Więcej informacji dotyczących danych technicznych można odnaleźć na stronie: www.ikea.com

Dane techniczne wyciągu

Typ produktu			ZINTEGROWANY
	Szerokość	mm	600
Wymiary	Głębokość	mm	520
	Wysokość min/maks	mm	520
Maks* przepływ powietrza - Instalacja Okapu		m3/h	600
Maks* poziom hałasu - Instalacja Okapu		dBA	68
Maks* przepływ powietrza - Instalacja Filtra**		m3/h	420
Maks* poziom hałasu - Instalacja Filtra**		dBA	71
Moc nominalna wyciągu		W	250
Moc nominalna płyty grzejnej		W	7400
Całkowita moc maksymalna		W	7650

* Maksymalna prędkość (za wyjątkiem Boost).

** Instalacja w wersji Filtrującej - Wartość natężenia przepływu powietrza dla

kompletnej instalacji filtra z zestawem do

recyrkulacji 806-231-27 NYTTIG dla płyty kuchennej.

Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Ciężar urządzenia	18 Kg

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone do obrotu w sposób zgodny z Dyrektywami EWG.

Dane techniczne zostały wskazane na tabliczce znamionowej umiejscowionej na urządzeniu.

Wydajność energetyczna wyciągu

Informacje dotyczące produktu zgodnie z rozporządzeniem UE nr 66/2014	Jednostka	Wartość
Identyfikacja modelu		TÄCKNAN 905 986.36
Roczne zużycie energii	kWh/a	30,7
Współczynnik wzrostu w czasie		0,8
Wydajność przepływu dynamicznego		33,8
Wskaźnik wydajności energetycznej		42,0
Przepływ powietrza mierzony w punkcie o najlepszej wydajności	m3/h	290
Ciśnienie powietrza mierzone w punkcie o najlepszej wydajności	Pa	440
Zasilanie elektryczne mierzone w punkcie o najlepszej wydajności	W	105
Zużycie prądu zmierzone w trybie stand-by	W	0
Zużycie prądu zmierzone w trybie wyłączenia	W	0,49
Klasa wydajności energetycznej		A+
Klasa wydajności przepływu dynamicznego		A
Wydajność filtracji tłuszczu	%	85,1
Klasa wydajności filtracji tłuszczu		B
Przepływ powietrza przy minimalnej prędkości	m³/h	200
Przepływ powietrza przy maksymalnej prędkości	m3/h	600
Przepływ powietrza przy intensywnej prędkości	m³/h	680
Emisja mocy akustycznej, skorygowany krzywą korekcyjną A w powietrzu przy minimalnej prędkości	dbA	43
Emisja mocy akustycznej, skorygowany krzywą korekcyjną A w powietrzu przy maksymalnej prędkości	dbA	68
Emisja mocy akustycznej, skorygowany krzywą korekcyjną A w powietrzu przy intensywnej prędkości	dbA	71

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 opracowane tak, aby zapewniało oszczędność energetyczną w czasie codziennego gotowania.

Wydajność energetyczna

Informacje dotyczące produktu zgodnie z rozporządzeniem UE nr 66/2014	Wartość
Identyfikacja modelu	TÄCKNAN 905 986.36
Typ płyty kuchennej	Z wbudowanym wyciągiem
Liczba stref grzewczych	4
Technologia gotowania	Indukcyjna
Średnica stref grzewczych (wymiar)	210 x 191 mm
Zużycie energii na strefę grzewczą (elektryczne)	187,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę kuchenną (elektryczne)	188,0 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 posiada funkcje oszczędzania energii podczas codziennego gotowania.

EN 60350-2 - Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego - Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych

Informacje o produkcie dotyczące zużycia energii i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego zużycia energii	Jednostka	Wartość
Zużycie energii w trybie wyłączenia	W	0,49
Maksymalny czas wymagany do automatycznego przejścia urządzenia do tryb niskiego zużycia energii	Min.	15

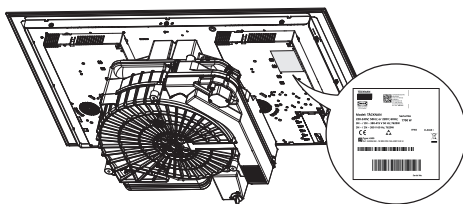
Tabliczka znamionowa



Ilustracja znajdującą się powyżej przedstawia tabliczkę znamionową urządzenia.

Każdy produkt posiada swój własny numer seryjny.

Tabliczka znamionowa znajduje się pod urządzeniem.



Aspekty środowiskowe

Utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego



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

Urządzenie spełnia wymogi Dyrektywy 2012/19/UE dotyczącej redukcji substancji niebezpiecznych stosowanych w

urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz usuwania odpadów.

Usuwanie materiałów opakowaniowych

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

Energooszczędność

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

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

- Pozostałe ciepło można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub rozta-

piania.

Gwarancja IKEA

Jak długo zachowuje ważność gwarancja firmy IKEA?

Niniejsza gwarancja jest udzielana na okres pięciu (5) lat od daty zakupu urządzenia w sklepie IKEA. Należy zachować oryginał dowodu zakupu. Naprawa wykonywana w ramach gwarancji nie powoduje przedłużenia okresu gwarancji urządzenia.

Kto zapewnia pomoc techniczną?

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

Co obejmuje gwarancja?

Gwarancja obejmuje ewentualne wady materiałowe lub konstrukcyjne urządzenia i jest ważna od daty zakupu urządzenia w jednym ze sklepów IKEA. Gwarancja zachowuje swoją ważność wyłącznie dla urządzeń przeznaczonych do użytku domowego. Wyjątki zostały wskazane w rozdziale „Czego nie obejmuje gwarancja?”. W okresie gwarancyjnym koszty naprawy (części zamienne, robocizna, podróż personelu technicznego) są pokrywane przez dział serwisowy, pod warunkiem, że dostęp do urządzenia w celu dokonania interwencji naprawy nie wiąże się z poniesieniem dodatkowych kosztów. Warunki te są zgodne z postanowieniami dyrektywy UE (nr 99/44/WE) i z lokalnymi normami i rozporządzeniami mającymi zastosowanie. Wymienione części pozostaną do dyspozycji IKEA.

Jakie działania podejmie IKEA w celu rozwiązania problemu?

Dostawca usług serwisowych upoważniony przez IKEA zbada produkt i zdecyduje, wedle własnego uznania, czy zostanie on naprawiony w ramach gwarancji. W

przypadku decyzji pozytywnej dostawca usług serwisowych upoważniony przez IKEA lub autoryzowany partner serwisowy, w swoich punktach serwisowych, wedle własnego uznania, dokona naprawy wadliwego produktu lub jego wymiany na inny taki sam produkt lub na produkt o takiej samej wartości.

Czego nie obejmuje gwarancja?

- Normalnego zużycia.
- Uszkodzeń spowodowanych w sposób celowy lub wynikających z zaniedbania, szkód wynikających z nieprzestrzegania instrukcji obsługi, nieprawidłowej instalacji lub z podłączenia do niepoprawnego napięcia, szkód spowodowanych przez reakcje chemiczne lub elektrochemiczne, rdzę, korozję lub kontakt z wodą, łącznie z, między innymi, uszkodzonymi wynikającymi z nadmiernych temperatur osiągniętych w przewodach wodociągowych, i szkód spowodowanych przez czynniki atmosferyczne i zjawiska naturalne.
- Części ulegających zużyciu, na przykład baterii i żarówek.
- Części dekoracyjnych i нефunkcjonalnych, które nie wpływają na normalne używanie urządzenia gospodarstwa domowego, łącznie z zarysowaniami i wahaniami ciepła.
- Szkód losowych spowodowanych przez substancje lub ciała obce i czyszczenie lub wyjmowanie filtrów, przez systemy odpływowe lub pojemniki na środki czyszczące.
- Uszkodzeń części jak: ceramika szklana, elementy wyposażenia dodatkowego, koszyki na naczynia i sztućce, rury zasilające i odpływowe, uszczelki, żarówki i odpowiednie oprawki, ekrany, uchwyty, wykończenia i elementy wykończeń, chyba że można uzasadnić, iż szkody powstały na skutek wad produkcyjnych.
- Przypadków, w których wady nie zostały stwierdzone przez interweniującego tech-

nika.

- Napraw, które nie zostały wykonane przez dostawców usług upoważnionych przez IKEA lub przez jego autoryzowanego partnera serwisowego lub napraw, do których użyto nieoryginalnych części zamiennych.
- Napraw wynikających z instalacji wykonanej w sposób nieprawidłowy lub niezgodny ze specyfikacjami.
- Używania urządzenia gospodarstwa domowego do użytku w środowisku nie domowym, na przykład do użytku profesjonalnego.
- Uszkodzeń spowodowanych w czasie transportu. W przypadku transportu własnego klienta, pod adres własny lub inny, IKEA nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za szkody powstałe w trakcie transportu. Jeśli transport pod adres klienta wykonywany jest przez IKEA, gwarancja obejmuje ewentualne szkody powstałe na jego skutek.
- Kosztów początkowej instalacji urządzenia IKEA. Jednakże, jeżeli dostawca usługi wyznaczony przez IKEA lub jego autoryzowany partner serwisowy wykona naprawę lub wymianę urządzenia w ramach gwarancji, dostawca lub autoryzowany partner serwisowy jest zobowiązany również do ponownego zainstalowania naprawionego urządzenia lub do zainstalowania urządzenia zamiennego, w przypadkach, gdzie jest to konieczne.

Ograniczenia te nie mają zastosowania w odniesieniu do prac, wykonanych zgodnie z zasadami dobrej praktyki, przez wykwalifikowany personel oraz z użyciem oryginalnych części zamiennych, mających na celu dostosowanie urządzenia do norm bezpieczeństwa obowiązujących w innym państwie UE.

Zastosowanie przepisów krajowych

Gwarancja IKEA, oprócz przepisów i praw obowiązujących w danym kraju, daje klientom określone uprawnienia dodatkowe. Warunki te w żaden sposób nie ograniczają praw konsumenta wynikających z lokalnie obowiązujących przepisów prawa.

Obszar ważności

W odniesieniu do urządzeń zakupionych w jednym z krajów UE i zainstalowanych w innym z krajów UE, usługa serwisowa będzie świadczona zgodnie z warunkami gwarancji obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie zostało zainstalowane. Obowiązek udzielenia usługi serwisowej zgodnie z warunkami gwarancji ma zastosowanie pod warunkiem, że urządzenie spełnia określone wymagania i jest zainstalowane w sposób zgodny z:

- specyfikacjami technicznymi obowiązującymi w kraju, w którym wymagane jest zastosowanie gwarancji;
- informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa wskazanymi w Instrukcji Obsługi.

Serwis posprzedażowy dla urządzeń gospodarstwa domowego IKEA:

Z serwisem posprzedażowym IKEA można się skontaktować w przypadku:

1. zamówienia pomocy technicznej w ramach obowiązującej gwarancji;
2. uzyskania wyjaśnień dotyczących instalacji urządzeń gospodarstwa domowego IKEA przeznaczonych do wbudowania do określonych modeli mebli kuchennych IKEA. Serwis nie udziela informacji i wyjaśnień dotyczących:
 - instalacji kompletnych kuchni IKEA;
 - podłączeń elektrycznych (w przypadku gdy urządzenie zostało dostarczone bez kabli i wtyczek), podłączeń hydraulicznych i podłączenia do instalacji gazowej, które muszą być wykonane przez upoważnionego technika.
3. treści i zawartości instrukcji obsługi lub specyfikacji urządzenia gospodarstwa domowego IKEA.

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

Jak się z nami skontaktować, aby uzyskać pomoc



Kompletną listę i numery telefonów dostawców usług serwisowych IKEA wskazano na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.

Ważne! Aby umożliwić jak najszybsze wykonanie usługi, zalecamy skorzystanie z numerów telefonów wskazanych na ostatniej stronie niniejszej instrukcji. Aby zamówić pomoc techniczną należy wskazać kody identyfikacyjne posiadanego urządzenia, które zostały podane w niniejszej instrukcji. Przed skontaktowaniem się z serwisem, należy mieć pod ręką kod produktu IKEA (8-cyfrowy) dotyczący urządzenia, dla którego chce się zamówić usługę.

Ważne! NALEŻY PRZECHOWAĆ PARAGON!

Stanowi on dowód zakupu i jest niezbędny, aby skorzystać z usług w okresie gwarancyjnym. Na paragonie wskazane są nazwa i (8-cyfrowy) kod zakupionego urządzenia IKEA.

W czym możemy jeszcze pomóc?

W celu uzyskania odpowiedzi na pytania nie związane z serwisem posprzedażowym sprzętu. Prosimy o kontakt z call center najbliższego sklepu IKEA. Przed skontaktowaniem się z nami, zalecamy uważne zapoznanie się z treścią dokumentacji dostarczonej wraz z urządzeniem.

Sisu

Ohutusteave	36	Keedunõude kasutamise juhised	53
Üldteave	40	Igapäevane kasutamine	54
Elektriühendus	42	Kasutajamenüü kohandamine	57
Hoolitus ja puhastamine	44	Võimsuse reguleerimine	58
Toote kirjeldus	46	PROBLEEMIDE LAHENDUSED	58
Näidikud	46	Õhupuhasti tehnilised andmed	59
Seadme sisselülitamine	47	Õhupuhasti energiatõhusus	60
Võimsuse piiramine	47	Energiatõhusus	61
Juhtpaneel	49	Andmesilt	61
Kuumutusala juhtpaneel	51	Keskkonda puudutav teave	62
Õhupuhasti juhtpaneel	52	IKEA garantii	62

Ohutusteave

i Oma ohutuse ja seadme õige töö tagamiseks lugege see kasutusjuhend enne paigaldamist ja kasutusele võttu hoolikalt läbi. Hoidke see kasutusjuhend alati seadmega kaasas, isegi kui seade müüakse või antakse üle kolmandatele isikutele. On oluline, et kasutajad teaksid seadme kõiki töö- ja ohutusfunktsioone. Nende pliidiplaatide induktsioonsüsteemid vastavad EMC-standardite ja EMF-direktiivi sätetele ning ei tohiks segada teisi elektroonikaseadmeid. Südamestimulaatori või muu elektroonilise implantaadi kandjad peaksid konsulteerima oma arsti või siirdatud seadme tootjaga, et teha kindlaks, kas need seadmed on interferentsidele piisavalt vastupidavad.

⚠ Elektriühendused peab teostama väljaõppinud tehnik. Enne elektri ühendamist lugege läbi peatükk ELEKTRIÜHENDUS.

Toitekaablitega seadmete korral peavad kaabli kinnituskoha ja klemmide vahelised klemmid või juhtmete ristlõige olema paigaldatud nii, et pinge all oleva kaabli saaks lekke korral maanduskaablist ülesvoolu välja tõmmata.

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad toote valest

paigaldamisest või kasutamisest.

- Veenduge, et toiteallikas vastab tootele kinnitatud andmesildil märgitule.
- Lahutusseadmed tuleb paigaldada püsiseadmesse kooskõlas juhtmesüsteemide eeskirjadega.
- I klassi seadmete korral kontrollige, kas kodusel toiteallikal on piisav maandus.
- Ühendage õhupuhasti sobiva toru abil lõõriga. Pöörake tähelepanu paigaldusjuhendis nimetatud soetatavatele tarvikutele (ümmarguste torude korral on minimaalne läbimõõt 125 mm). Väljalasketoru peab olema võimalikult lühike.
- Ühendage toode vooluvõrku omnipolaarse lüliti abil.
- Järgida tuleb õhuventilatsiooni määrusi.
- Ärge kunagi ühendage imemisseadet põlemisaurusid (boilerid, kaminad jne) kandvate lõõridega.
- Kui õhupuhastit kasutatakse koos mitte-elektriliste seadmetega (nt gaasipõletitega seadmed), tuleb heitgaaside tagasivoolamise vältimiseks tagada ruumis piisav õhuvahetus. Õhupuhasti kasutamisel koos seadmetega, mille energiaallikaks ei ole elekter, ei tohi ruumi negatiivne rõhk ületada 4 Pa, et vältida aurude tagasi tõmbamist ruumi õhupuhasti poolt.
- Õhku ei tohi väljutada torusse, mida kasutatakse gaasi või teisi kütuseid põletavate seadmete lõõrina.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle riskide või ohtlike olukordade vältimiseks välja vahetama tootja, volitatud teeninduskeskus või pädev tehnik.
- Ühendage seadme pistik kehtivatele määrustele vastavasse ja ligipääsetavas kohas olevasse pistikupessa.
- Seoses suitsu väljutamiseks kasutusele võetavate tehniliste ja ohutusmeetmetega on tähtis hoolikalt järgida kohalike ametkondade väljastatud määrusi.

⚠ TÄHELEPANU! Enne seadme paigaldamist eemaldage kaitsekiled.

- Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid kruvisid ja muid tarvikuid.

⚠ TÄHELEPANU! Kruvide või kinnitusdetailide paigaldamine teistmoodi kui selles kasutusjuhendis kirjeldatud, võib põhjustada elektrilöögi ohtu.

- Ärge vaadake valgusesse otse optiliste seadmete (binoklid, suurendusklaasid jne) abil.
- Lapsed tohivad masinat puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Seda seadet ei tohi kasutada inimesed (sealhulgas lapsed), kellel on piiratud füüsilised, vaimsed või sensoorsed võimed või kellel pole seadme kasutamiseks piisavaid kogemusi ega teadmisi, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid hoolikalt jälgib ja juhendab, kuidas seadet ohutult kasutada.
- Lapsed alates 8. eluaastast, piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed ning isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte. Ärge lubage lastel seadmega mängida.

⚠ TÄHELEPANU! Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks.

Olge hoolikas, et te ei puudutaks takisteid.

Hoidke alla 8 aasta vanused lapsed seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

- Määratud perioodi möödumisel puhastage või vahetage filtrid

(tuleoht). Vt lõiku Puhastamine ja hooldus.

- Seadme kasutamisel koos teiste gaasi või teisi kütuseid põletavate seadmetega garanteerige alati ruumi piisav ventilatsioon (see ei rakendu seadmetele, mis õhku ainult ruumis retsirkuleerivad).

⚠ TÄHELEPANU! Kui pinnal on pragusid, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu. Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks.

- Ärge lülitage seadet sisse, kui pind on pragunenud või näha on kahjustusi materjali paksuses.
- Ärge puudutage seadet märgade käte ega muude kehaosadega.
- Ärge kasutage toote puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge asetage pliidiplaadi pinnale metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, sest need võivad kuumeneda.
- Pärast kasutamist lülitage pliit vastavast nupust välja; ärge lootke anduritele.

⚠ TÄHELEPANU! Õli või rasvade kasutamisel ei tohi pliiti järelevalveta jätta, need ained võivad tekitada ohtliku olukorra ja põhjustada tulekahju. KEELATUD on kustutada leeki veega. Selle asemel lülitage seade välja ja lümmutage leegid näiteks kaane või tuletekiga.

•

⚠ TÄHELEPANU! Toiduvalmistamise protsess peab toimuma järelevalve all. Lühiajalist toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.

- Seade ei ole projekteeritud nii, et seda võiks sisse lülitada eraldiseisva taimeri või kaugjuhtimissüsteemiga.

TÄHELEPANU! Ärge asetage toiduvalmistamise aladele esemeid – tulekahju oht!

- Seade tuleb paigaldada nii, et seda oleks võimalik vooluvõrgust eraldada kontaktivahega (3 mm), mis tagab III kategooria ülekoormuse tingimustes täieliku isolatsioon.
- Seade ei tohi kokku puutuda ilmastikunähtudega (vihm, päike).
- Seadme ventilatsioon peab vastama tootja juhistele.
- Hoidke pakendeid lastele ja lemmikloomadele kättesaamatus kohas.
- Köögi õhupuhastid ja muud toiduvalmistamisauru eemaldid võivad põlemisgaaside tagasivoolu tõttu takistada gaasi või muid kütuseid põletavate seadmete (ka muudes ruumides) ohutut kasutamist. Need gaasid võivad põhjustada süsinikmonooksiidi mürgitust. Pärast õhupuhasti või muu toiduvalmistamisauru eemaldusseadme paigaldamist laske gaasiseadmeid kontrollida pädeval isikul, kes veendub, et põlemisgaasid ei saaks tagasi suunduda.

Üldteave

Üldised soovitused

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

Kasutamine

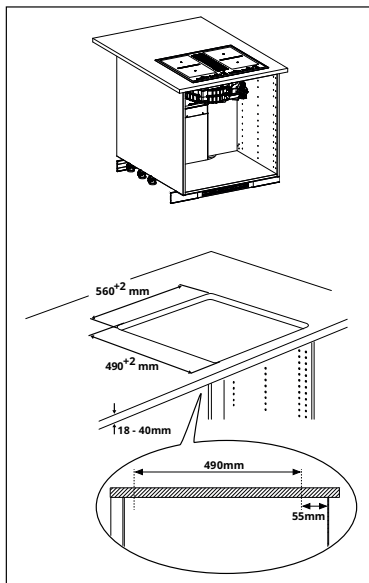
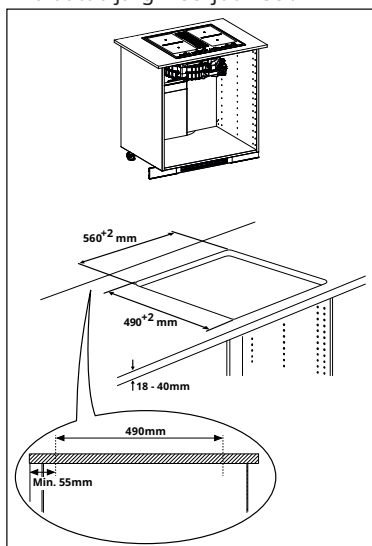
- Pliidikumm on loodud ainult toiduvalmistamise lõhnade eemaldamiseks kodusel kasutamisel.
- Ärge kasutage seadet kunagi eesmärkidel, mille jaoks see mõeldud pole.

- Frittereid tuleb kasutamise ajal pidevalt jälgida – õli võib liiga kuumaks minnes süttida.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri ega kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet kunagi paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Ärge kunagi seadmel seiske, see võib seda 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.

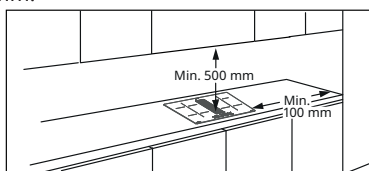
Nõuded mööblile

Paigaldamine

- Seade on mõeldud paigaldamiseks köögi tööpinda vähemalt 600 mm laiusele alusele.
- Seadme paigaldamisel tulehtlike materjalide lähedusse tuleb rangelt järgida madalpingeseadmete ja tuleohutusega seotud juhiseid ning määrusi.
- Sisseehitatud seadmete korral tuleb komponendid (plastmaterjalid ja spoonitud puit) kinnitada kuumakindla liimiga (min 85 °C). Sobimatute materjalide ja liimide kasutamine võib põhjustada komponentide deformatsiooni ja lahtitulemist.
- 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 süvendiaava asukoht ja mõõtmed on näidatud järgmisel joonisel.



- Sisseehitatud seadme ja selle kohal asuva kapi vaheline minimaalne kaugus on 500 mm.



- Filtri paigaldamise kohta leiate teavet NYT-TIGi komplektist.

Elektriühendus

- Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.
- Järgige ühendusskeemi (asub toote alumiinil küljel).
- Sellel seadmel on Y-tüüpi ühendus, mis eeldab toitejuhet H05VV-F. Juhtmel peavad olema otsahülssid. Vastavalt IEC standardile kasutage ühefaasiliseks ühendamiseks 3 x 4 mm² toitejuhet, kahefaasiliseks ühendamiseks 4 x 2,5 mm² toitejuhet ja ühendamiseks Hollandis: 5 x 2,5 mm² toitejuhet. Toitejuhtme välisdiameeter: min 8 mm, max 12 mm. Palume kinni pidada riigis kehtivatest nõuetest.
- Ühendusklemmidele pääseb ligi, kui haru-

karbi kate eemaldada.

- Kontrollige, et kodumajapidamise vooluvõrgu omadused (pinge, maksimaalne võimsus ja voolutugevus) ühilduks seadme omadega.

- Ühendage seade nagu joonisel näidatud (vastavalt riiklikele vooluvõrgu pingele kehtivatele viitestandarditele).
- Ärge keevitage juhtmeid!

Elektriühendus

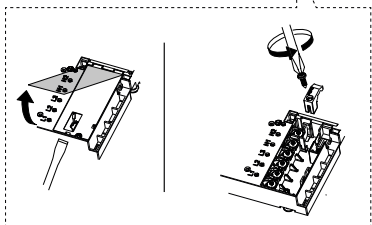
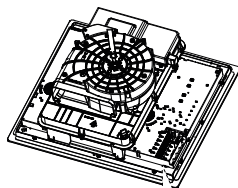
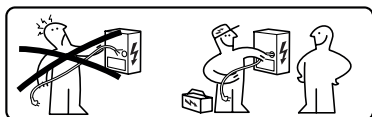


TÄHELEPANU! Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.

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



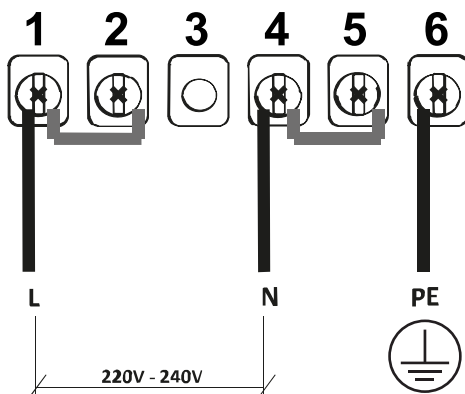
Hoiatus! Ärge keevitage kaableid!



Ühendusskeem toote küljel

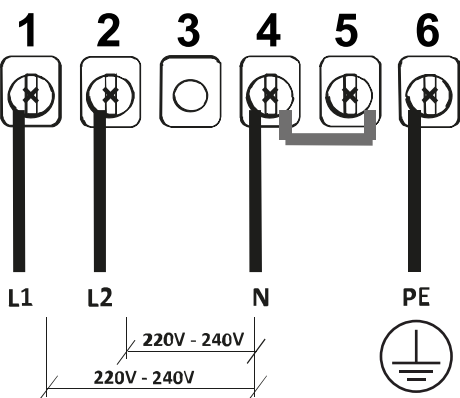
Sisestage ühenduskohad  mutrite vahele, nagu näidatud joonisel

220V - 240V 1N ~



L	Must või pruun
N	Sinine
	Kollane/roheline

380V - 415V 2N ~

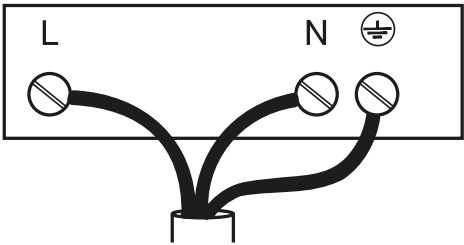


L1	Pruun
L2	Must
N	Sinine
	Kollane/roheline

N1	Sinine
N2	Sinine
	Kollane/roheline

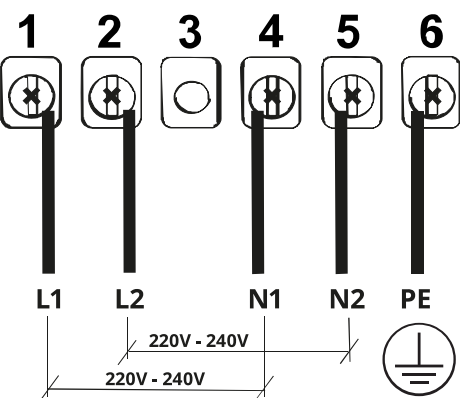
Majapoolne ühendusskeem

220V - 240V 1N ~



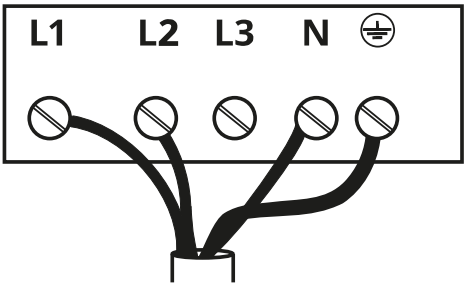
L	Must või pruun
N	Sinine
	Kollane/roheline

NL 230V / 400V 2N ~

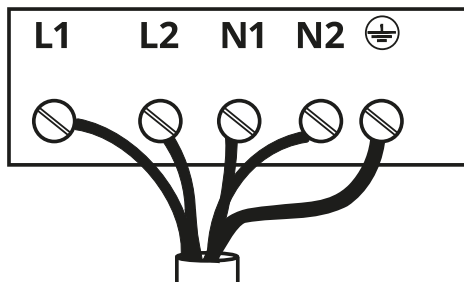


L1	Pruun
L2	Must

380V - 415V 2N ~



L1	Pruun
L2	Must
N	Sinine
	Kollane/roheline

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

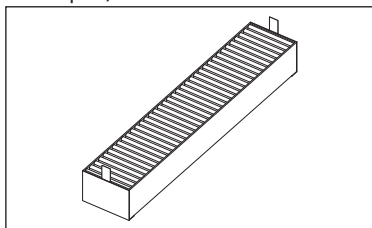
L1	Pruun
L2	Must
N1	Sinine
N2	Sinine
	Kollane/roheline

Hooldus ja puhastamine

- Enne hooldustöid tuleb seade välja lülitada või vooluvõrgust eraldada.

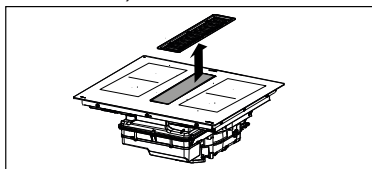
Aktiivsõefilter

- Aktiivsõega lõhnavastast filtrit (vt paigaldamisjuhiseid) ei tohi pesta ega taaskasutada, vaid see tuleb välja vahetada iga 12 kuu tagant. Uue filtri tellimiseks võtke ühendust teeninduskeskusega (vt tabelit kasutjuhendi lõpus).



Võre

- Mitte pesta nõudepesumasinas. Puhastage võre sooja vee ja pehme seebiga, ärge kasutage abrasiivseid svamme. (ärge kasutage tugevatoimelisi ega abrasiivseid puhastusvahendeid).

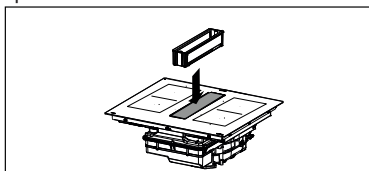


Rasvafilter

- Puhastage või vahetage filtrit välja kindlaks määratud ajavahemike järel, et õhupu-

hasti püsiks heas töökorras. Nii vältite ka rasva liigse kogunemise tõttu tekkivat võimalikku tulekahjuohtu.

- Rasvafiltreid tuleb puhastada iga kahe kasutuskuu järel, väga intensiivse kasutamise korral sagedamini. Filtreid võib pesta nõudepesumasinas.



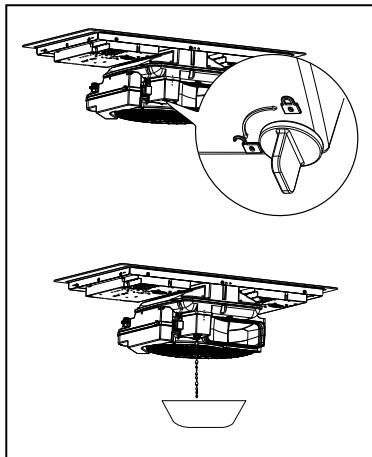
Ülemine ülevoolualus on osa rasvafiltrist ja seda tuleb kontrollida pärast iga toiduvalmistamist või alati, kui pliidiile lekib vedelikku. Et vältida lõhnade ja katlakivi teket, peske kuuma veega ja eemaldage toidujäägid.

Vedelikualus

Tavapärase kasutamise korral on soovitatav vedelikualust kontrollida ja tühjendada iga kahe nädala tagant.

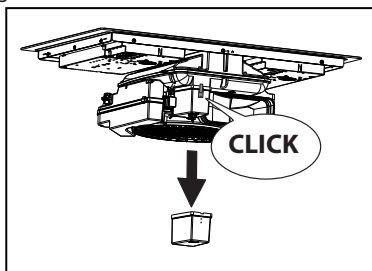
Enne vedelikualuse tavapärase kontrolli eemaldage sahtel, eriti kui maha loksuda võivad vedelikku on palju. Tõmmake kraani (oranž) ülespoole ja keerake see anuma tühjendamiseks lahti. Kui veekogumialus on tühjendatud, keerake see tagasi kinni, vajutades kraani (oranži) ülespoole, kuni see sulgub.

Klappi saab kaotsimineku või kahjustumise korral asendada ja seda saab osta varuosana.



Peamise vedelikualuse eemaldamine

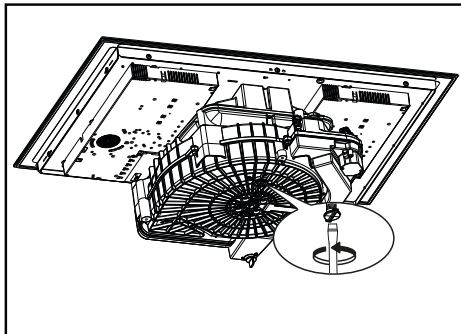
Korralikumaks puhastamiseks juhul, kui tilkuv vedelik võib hakata ebameeldivat lõhna tekitama, võtke alus lahti, avades vastava haagi.



Mootorikarbi vedeliku eemaldamine

Kui pliidiplaadile peaks sattuma üle 1 liitri vedelikku, keerake näidatud viisil lahti keeratav kork (oranž) ja tühjendage mootorikarp. Kui karp on tühjendatud, keerake keeratav kork (oranž) tagasi kinni, kuni see sulgub.

Klappi saab kaotsimineku või kahjustumise korral asendada ja seda saab osta varuosana.



Seadme puhastamine

Toidujääkide pliidiplaadile kõrbemise vältimiseks puhastage seadet pärast igit kasutamist. Pinnale kõrbenud mustuse eemaldamine on palju raskem töö.

- Igapäevase mustuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi või õsvammi ja sobivat puhastusainet. Järgige tootja soovitusi kasutatavate puhastusainete kohta. Soovitatav on kasutada kaitsvaid puhastusaineid.
- Eemaldage katlakivi, kasutades väikest kogust katlakivi eemaldusvahendi lahust, näiteks äädikat või sidrunimahla, kui pliit on jahtunud. Seejärel puhastage niiske lapiga uuesti.

Toote kirjeldus

The diagram illustrates the layout of the product components. It shows a central vertical column of components flanked by two larger rectangular sections. The components are numbered as follows: 1 and 2 are the left and right heating elements; 3 and 4 are the left and right control panels; 5 is the bottom control panel; 6 is the central heating element.

1	Üks kuumutusal (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W Booster funktsiooniga
2	Üks kuumutusal (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W Booster funktsiooniga
3	Üks kuumutusal (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W Booster funktsiooniga
4	Üks kuumutusal (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W Booster funktsiooniga
5	Juhtpaneel
6	Õhupuhasti
1 + 2	Kombineeritav kuumustusal (210x382 mm) 3000 W
3 + 4	Kombineeritav kuumustusal (210x382 mm) 3000 W

Näidikud

Keedunõu olemasolu tuvastamine
Kõik kuumutamisalad on varustatud keedunõu olemasolu tuvastava süsteemiga. Nõu tuvastus tunneb ära keedunõud, millel on magnetiseeritav alus, mis on sobiv induktioonplaadil kasutamiseks. Kui keedunõu eemaldatakse, kui pliit on töös, või kasutatakse sobimatuid keedunõusid, vilgub ekraanil, mis on valikuriba kõrval, sümbol

Kui 10-sekundilise keedunõu tuvastamise aja jooksul ei ole kuumutusalale keedunõud asetatud:

- lülitub kuumutusal automaatselt välja.
- Igal kuumutusal ekraanil kuvatakse .

Jääksoojuse näit
Kui kuumutusal on välja lülitatud, kuid see on endiselt kuum, jääb paneelil põlema täht põletusohu märkimiseks.

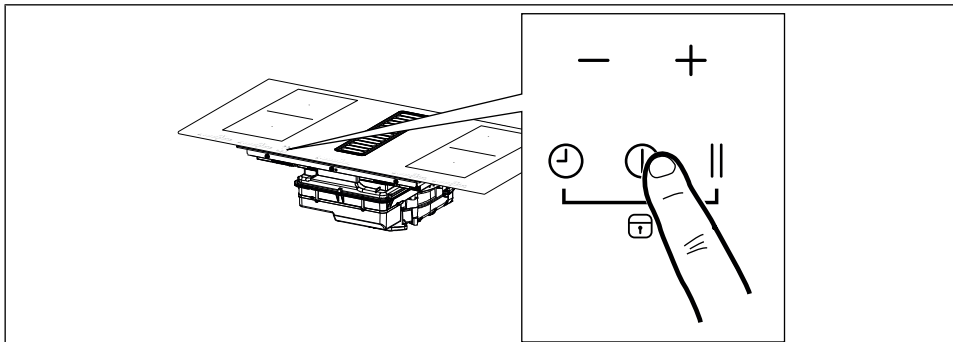
Seadme sisselülitamine

Kuumutusalasid saab sisse lülitada, vajutades soovitud alale.

Kui keedunõu pannakse ühele neljast kuumutusalasest, tuvastab pliidiplaat automaatselt selle olemasolu ja ala rakendamisel süttib põlema vastav näidik.

Kui pliidiil pole keedunõusid ega muid esemeid, pole näha ka numbreid.

Juhtpaneelil on alati valitavad need funktsioonid, mis on nähtavad, kuid põlevad väikese intensiivsusega. Funktsioonide valimiseks puudutage vastavat sümbolit.



Plaadi sisselülitamiseks vajutage sisse/välja (ON/OFF) nuppu.

Sel hetkel on pliit sisse lülitatud, kuid kõik kuumutusalad ja õhupuhasti on võrgutoiteta. Kui seda ei kasutata, lülitub pliit 10 sekundi järel automaatselt välja.

Tähelepanu! Ohutuse tagamiseks saab pliidi alati toitenupust välja lülitada.

Tähelepanu! Valitavad funktsioonid on alati need, mis on juhtpaneelil valgustatud/nähtavad, ning need on alati ainukesed, mida saab rakendada.

Kuumutusalade, õhupuhasti ja taimeri juhtelemente saab rakendada vastavale numbrile vajutades.

Nõuanded paigaldajale Kontrollige pliidi toite seadistust ning vajadusel muutke seda. Vt jaotis "**Võimsuse piiramine**".

Vaikimisi peaks pliidi seadistuseks olema **7,4 kW**.

Võimsuse piiramine

Kui seade esimest korda vooluvõrku ühendatakse, peab paigaldaja seadistama kuumutusalade võimsuse, arvestades kodumajapidamise elektrisüsteemi tegelikku võimsust.

Kui see pole vajalik, saab pliidiplaadi kohe sisse lülitada nupust ① või järgida allpool kirjeldatud protseduuri, et menüüsse pääseda.

- Ühendage pliidiplaat kodumajapidamise vooluvõrku (see toiming tuleb teha iga kord, kui menüüsse sisenete).

- Kõik numbrid süttivad mõneks sekundiks.
- Niipea kui numbrid kustuvad, vajutage ja hoidke 4 sekundit all nuppe ① ja ②, kuni vasakpoolsed liugklaviatuurid süttivad.
- Vajutage ja hoidke mõlemat vasakul asuvat liugklaviatuuri korraga 4 sekundit all, kuni 3 käsunumbrit kuvavad "CF6".
- Vajutage nuppu ②, kuni kuvatakse "PHA".
- Õige seadistuse valimiseks kasutage viimast vasakpoolset klaviatuuri.

Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

Väärtus võimsuse ribal	kW	Märkused
0	7,4	Standardne algseadistus
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

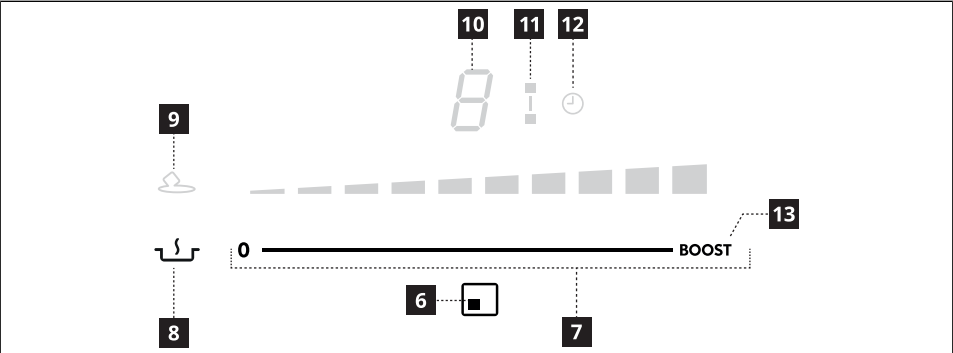
Kui olete õige väärtuse sisestanud, kinnitage see, vajutades ja hoides all nuppe  ja II.

Juhtpaneel

1	Sees/väljas	Pliidiplaadi õhupuhasti sisse/välja lülitamine. Vajutage sisselülitamiseks. Vajutage nuppu uuesti, et välja lülitada. Vaikimisi, kui pliidiplaadi õhupuhasti sisse lülitub, rakendub kuhu automaatsel režiimil ja LED süttib. Puudutage (vajutage) valikuriba, et automaatne režiim välja lülitada ja kasutage õhupuhasti ventilaatorit käsirežiimis. LED kustub.
2	Kuumutusala taimer	Valige kuumutusala, et seadistada sõltumatu taimer. See nupp aktiveerib taimeri, mida saab seadistada ka korraga eri kuumutusalaade jaoks. Kui määratud aeg saab läbi, lülituvad kuumutusosalad automaatselt välja ja kostab helisignaali. Pliidiplaadi taimeri aktiveerimine/reguleerimine: et valida kuumutusala, mille soovite aktiveerida, vajutage mitu korda nuppu . Kuumutusosalale vastav ikoon süttib. Kui olete soovitud kuumutusala valinud, reguleerige taimeri kestust: Vajutage "+", et aega pikendada, mis peab mööduma enne automaatset väljalülitamist. Vajutage "-", et aega lühendada, mis peab mööduma enne automaatset väljalülitamist.
3	Funktsioon Stop&Go / Taaskäivitamine	See funktsioon võimaldab peatada/taaskäivitada pliidiplaadi mis tahes funktsiooni, vahendades kuumutusvõimsust nullini. Vajutage funktsiooni rakendamiseks nuppu, inaktiveerimiseks vajutage seda uuesti ja liigutage näidatud kursor täielikult vasakult paremale (pausifunktsiooni kõrval) Märkus. Kui pausifunktsiooni ei ole 10 minuti jooksul välja lülitatud, lülitub pliidiplaat automaatselt välja. See funktsioon võimaldab teil pliidiplaadi sätteid juhusliku väljalülitamise korral taastada. Rakendamine: - Lülitage pliidiplaat uuesti sisse. - Vajutage 6 sekundi jooksul.
4 ; 5	Pikendamine/lühendamine	Taimeri aja pikendamine/lühendamine kuumutusosalal.
4 + 5	Pikendamine/lühendamine	Rasvafiltri lähtestamiseks vajutage pikalt. Aktiivsöe lõhnastase filtri lähtestamiseks vajutage pikalt.

2 + 3	Lukustamine	Pliidiplaadi lukustamine/vabastamine Vajutage samaaegselt nuppe II ja ☹ mõned sekundid. Ekraanil kuvatakse "LOC". Võimaldab lukustada pliidiplaadi sätteid, et vältida juhuslikku rikkumist, jättes juba seadistatud funktsioonid rakendatuks. Inaktiveerimiseks korrake tegevust.
	Lapselukk	Lukk Vajutage samaaegselt nuppe II ja ☹ vabastage ja vajutage uuesti☹. Ekraanil kuvatakse Hob L. Lukustus Vajutage korraga nuppe II ja ☹, vabastage ja vajutage uuesti nuppu II. Võimaldab pliidiplaadi lukustada, et seadet ei saaks kogemata sisse lülitada.

Kuumutusosalade juhtpaneel



6	Kuumutusosalade asukoht	Kuumutusosalade asukoha indikaator.
		Kuumutusosalad võivad töötada kombineerituna, moodustades ühe sama võimsusega ala. Esi- mesed on peamised kuumutusosalad ja tagumised on sekundaarsed kuumutusosalad. Kombineeri- tud režiimi aktiveerimiseks puudutage korraga kahte riba – ilmub sümbol I . Peamise ala valikuriba abil saate valida võimsustaseme. Kombineeritud režiimi väljalülitamiseks korralke rakendamise toimingut.
7	Liugurklaviatuur	Valige kuumutusala. Võimsustaseme suurendamine/vähendamine. Võimsustaseme suurendamise funktsioon, mis jääb tööle 10 minutiks, ja kui see lõppeb, naa- seb temperatuur tasemele 9. Power Boosteri võimsustaseme suurendamise funktsiooni rakendamiseks puudutage P ja libista- ge mööda valikuriba. Võimsuse suurendamise taset näidatakse valitud kuumutusala ekraanil sümboliga P .
	Kuumutamise funktsioon	Seda funktsiooni kasutatakse keedunõu maksimaalseks kuumutamiseks enne soovitud võim- susribal valitud väärtust (vahemikus 1 kuni 8) 3 sekundit. Vastava kuumutusala ekraanil kuva- takse „A“. Kuumutusaset saate suurendada, kuid selle vähendamine lülitab funktsiooni välja. Selle saab ka välja lülitada, puudutades ja hoides 3 sekundit all vastava kuumutusala nuppu.
8	Temperatuuri hal- damine	Temperatuuri haldamise rakendamine. Ekraanil kuvatakse U .
9	Sulatamisfunktsioon	Sulatamine.
10	Kuumutusala numbriline näidik	See rakendatakse, kui kasutatakse seda kindlat kuumutusala.
11	Kombineeritud re- žiim (nn sillafunktsioon)	Kahe kuumutusala kombineeritud režiimi rakendamine.
12	Taimer	See rakendatakse, kui taimer on pandud sellele kindlale kuumutusalale.
13	Funktsioon Boost	Power Boosteri rakendamine. Ekraanil kuvatakse P .

Õhupuhasti juhtpaneel

14	Rasvafiltri hoolduse sümbol	Kui see on sisse lülitatud, näitab see, et rasvafiltrit on vaja hooldada. Rasvafiltri lähtestamine ja uuesti aktiveerimine: pärast filtrite hooldust vajutage ja hoidke 5 sekundit all nuppu 14. Rasvafiltri LED lülitub välja ja näidik alustab pöördloendust uuesti.
15	Aktiivsöefiltri hoolduse sümbol	Kui see on sisse lülitatud, näitab see, et aktiivsöefiltrit on vaja hooldada. Vaikimisi on aktiivsöefiltri hoolduse meeldetuletus välja lülitatud (imemisrežiim). Aktiivsöefiltri hoolduse meeldetuletuse aktiveerimiseks vt jaotis "Kasutaja menüü kohandamine". Lõhnafiltri lähtestamine ja uuesti aktiveerimine: kui hooldus on tehtud, vajutage ja hoidke 5 sekundit all nuppu 15. Lõhnafiltri LED lülitub välja ja näidik alustab pöördloendust uuesti.
16	Automaatne funktsioon	Automaatse funktsiooni rakendamine/väljalülitamine (automaatne režiim on vaikimisi rakendatud). Õhupuhasti valikuriba puudutades (vajutades) lülitub automaatne režiim välja ja õhupuhasti ventilaatorit on võimalik kasutada käsirežiimis. Automaatse režiimi taasaktiveerimiseks vajutage nuppu 16: vastav LED süttib, mis näitab, et õhupuhasti on selles režiimis aktiivne.
17, 18	Pikendamine/lühendamine	Taimer aja pikendamine/lühendamine.

Keedunõude kasutamise juhised

Milliseid keedunõusid kasutada

Kasutage ainult induktsoonplaatidel kasutamiseks sobivaid ferromagnetilise põhjaga keedunõusid:

- malm
- emailitud teras
- süsinikteras
- roostevaba teras (ka mittetäielik)
- ferromagnetilise kattega alumiinium või ferromagnetilise plaadiga pöhi

Panni sobivuse kindlakstegemiseks kontrollige, kas nõul (tavaliselt selle põhjal)

on sümbol . Samuti võite panna magneti poti põhja lähedale. Kui see jääb külge, tähendab see, et keedunõu sobib kasutamiseks induktsoonpliidil.

Optimaalse efektiivsuse tagamiseks kasutage alati lameda põhjaga keedunõusid, mis suudavad soojust ühtlaselt jaotada. Pöhi, mis pole täiesti tasane, võib mõjutada elektri ja soojuste juhtimist.

Kuidas keedunõusid kasutada

Poti/panni minimaalne läbimõõt erinevatel kuumutusaladel.

Et pliit töötaks korralikult, peab pott katma ühe või mitu pliidi pinnal märgitud kontrollpunkti ja olema sobiva minimaalse läbimõõduga.

Kasutage alati kuumutusala, mis sobib kõige paremini keedunõu põhja läbimõõduga.

Kuumutusala	Keedunõu põhja läbimõõt	
	Min Ø (soovitatav)	Max Ø (soovitatav)
Vasak kombinieritud Parem kombinieritud	190 mm	230 mm
Vasakpoolne üksik Parempoolne üksik	110 mm	210 mm

põhjaga potte/panne, kuna see ei võimalda teil temperatuuri kontrollida ega kuumutusala automaatselt välja lülitada, kui temperatuur on liiga kõrge. See omakorda võib kahjustada keedunõud või pliidiplaadi pinda.

Kui see juhtub, ärge puudutage midagi ja oodake, kuni kõik komponendid jahtuvad. Kui kuvatakse tõrketead, vaadake jaotist "Probleemide lahendused".

Pliidi tavapärane töömüra

Induktsioonitehnoloogia põhineb elektromagnetväljade loomisel. Need elektromagnetväljad loovad soojust otse panni põhjal. Potid ja pannid võivad nende tootmismeetodist olenevalt tekitada erinevaid helisid või vibratsioone.

Neid müra tüüpe saab kirjeldada järgmiselt:

Kerge sumin (nagu trafo tekitatav müra)

See müra tekib, kui toitu valmistatakse suurel kuumusel ning see oleneb pliidilt pannidele üle kantava energia hulgast. Heli kaob või muutub vaiksemaks, kui kuumust vähendatakse.

Kerge vilin

See müra tekib tühja poti või panni korral ja vaikib kohe, kui anum täidetakse vee või toiduga.

Praksumine

See müra esineb eri materjalide kihtidest valmistatud pannide korral ning seda põhjustab pindade vibratsioon materjalide kohtumiskohas. Müra tuleb pannidelt ning võib erineda sõltuvalt toidu kogusest ja kasutatavast toidu valmistamise meetodist.

Vali vili

See müra esineb eri materjalide kihtidest valmistatud pannide korral või siis, kui neid kasutatakse maksimaalrežiimil või kahel kuumtöötlemisvõõndil. Müra peatub või väheneb kuumustaseme vähendamisel.

Tühjad või õhukese põhjaga potid/pannid

Ärge kasutage pliidiplaadil tühje või õhukese

Ventilaatori müra

Elektroonikasüsteemi korraliku töö tagamiseks tuleb reguleerida pliidi temperatuuri. Selleks on pliit varustatud jahutusventilaatoriga, mis aktiveeritakse elektroonikasüsteemi temperatuuri vähendamiseks ja reguleerimiseks. Kui pliidiplaadi temperatuur on pärast väljalülitamist endiselt liiga kõrge, võib

ventilaator ka pärast seadme väljalülitamist

edasi töötada ja ekraanil kuvatakse **H**.

Rütmilised helid nagu kella tiksumine

See müra esineb ainult vähemalt kolme kuumtöötlemisvööndi kasutamisel ning kaob või väheneb neist mõne välja lülitamisel.

Kirjeldatud mürad on induktsioonitehnoloogia tavapärane omadus ning neid ei loeta defektideks.

Igapäevane kasutamine

Seadme sisselülitamine

Hoidke all **①** üks sekund, et seade sisse lülitada.

- LED nupu **①** ja nupu **AUTO** kohal süttib.
- Kui te muid valikuid ei tee, lülitub seade ohutuse huvides 10 sekundi pärast välja.

Kuumutusala valimine

Kui toodet kasutatakse, nii et sisse on lülitatud ainult õhupuha, mis tahes tasemel, siis 1 minuti möödudes kuvatakse valikualal **"0"** (keskmise valguse tase).

Vajutage **"0"** kuumutusala valikuriba kõrval ja libistage sõrmega, et kursorit liigutada ja võimsustase määrata.

Kuumutusala väljalülitamine

Puudutage **„0“** valikuribal.

- Kui ühtegi muud valikut ei tehta ja teised kuumutusala on väljas, lülitub seade 10 sekundi järel välja.

Pliidi väljalülitamine

Puudutage **①** mõned sekundid, et kuumutusala välja lülitada.

- Kui ekraanil ühtegi muud valikut ei tehta ja kõik teised kuumutusala on väljas, lülitub seade 10 sekundi järel välja.

Sulatamise seaded

Sulatamisfunktsiooniga saate üles sulatada toitu või sulatada õrnalt võid, šokolaadi või mett.

- Vajutage **⏮** üks kord.

- Näidikutele ilmuvad **⏮** ja **⏭**.
- Sulatamisfunktsiooni inaktiveerimiseks muutke võimsuse taset ja vajutage **⏮**.

Funktsiooni Booster reguleerimine

Kõik kuumutusala on varustatud võimsuse suurendamise funktsiooniga (Booster). Kui funktsioon Booster on rakendatud, töötab valitud kuumutusala 5 minutit lisavõimsusel. Boosteri funktsiooni saab kasutada näiteks suure veekoguse kiireks soojendamiseks.

- Libistage sõrme valikuribal, kuni ekraanile ilmub **P**.
- Funktsiooni Booster välja lülitamiseks libistage sõrmega valikuribal soovitud võimsustasemeni.

Taimer

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

Taimeri määramine

- Pliidiplaat lülitub sisse.
- Määratud kuumutusala.
- Vajutage **⌚**.
 - Ekraani keskel vilgub näit **"_00"**.
 - Puudutage **+** taimeril näidatud aja suurendamiseks. Puudutage **-** vähendamiseks.

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

Helisignaali inaktiveerimiseks vajutage nuppu .

Taimeri seadistamiseks täiendaval alal korrake ülaltoodud protseduuri.

Kui taimer on seadistatud mitmele alale, kuvatakse taimeri ekraanil aegumisele lähim loendur, samal ajal kui selle ikoon kuvatakse tugeva valgusega. Samal ajal kui teiste aktiivsete taimerite ikoonid põlevad nõrga valgusega.

Taimeri muutmine

- Taimer määratud
- Vajutage aktiivse kuumutusala taimerit, mida soovite muuta.
- Vajutage .
- Muutke taimeri kestust, kasutades nuppe + ja -.

Kuumutusosalade ühendamise (sildühendus)

See funktsioon võimaldab rakendada kaks eraldi kuumutusala nii, et need töötavad koos ja nende reguleerimine käib korraga.

- Vajutage korraga kahe kuumutusala valikuriba (samal küljel) ja valige valikuala, kus kuvatakse „0“.
- Kahe kuumutusala juures kuvatakse ühel küljel  ja teisel küljel .

Kui sillafunktsiooni (ühendatud alad) rakendamise ajal üks kuumutusosaladest juba töötab, rakendatakse mõlemal alal selle kuumutusala võimsustase ja tööaeg. Kui mõlemad kuumutusosalad juba töötavad, siis tööajad võimsustaseme kuvadel tühistatakse. Kui kahte tsooni pole võimalik kombineerida, määrake Boost kiirus.

Lapselukk

- Seade on sisse lülitatud
- Lapseluku rakendamiseks vajutage korraga nuppe  ja , vabastage ja vajutage uuesti nuppu , kuni kuulete helisignaali. Kõigil näidikutel kuvatakse „L“.

- Ekraan lukustub. Kui ekraan selles olekus välja lülitub, on lukustusfunktsioon pliidiplaadi taaskäivitamisel endiselt aktiivne.

- Lapseluku väljalülitamiseks vajutage samaaegselt mõne sekundi jooksul  ja  vabastage ja vajutage uuesti .

Funktsioon jääb aktiivseks, kuni see välja lülitatakse.

“Dry” funktsioon

Iga kord, kui pliidiplaat välja lülitatakse, töötab õhupuhasti mootor 5 minutit esimesel kiirustasemel. Kuivatusfunktsiooni (Dry) töötamise ajal on kõik nupud inaktiivsed, välja arvatud nupp  ja õhupuhasti tasemenupp “0”.

- Kui kuivatusfunktsiooni (dry) tahetakse selle töötamise ajal välja lülitada, liigutage õhupuhasti tasemenuppu „1“-lt „0“-le.

Lukustamine

Pliidiplaadi lukustamine/vabastamine

Vajutage mõned sekundid korraga nuppe  ja  ja . Ekraanil kuvatakse “LOC”.

Võimaldab lukustada pliidiplaadi sätteid, et vältida juhuslikku rikkumist, jättes juba seadistatud funktsioonid rakendatuks. Inaktiveerimiseks korrake tegevust.

Funktsioon Stop&Go / Taaskäivitamine

See funktsioon võimaldab peatada/taaskäivitada pliidiplaadi mis tahes funktsiooni, vähendades kuumutusvõimsust nullini.

Vajutage funktsiooni rakendamiseks nuppu, inaktiveerimiseks vajutage seda uuesti ja liigutage näidatud kursor täielikult vasakult paremale (pausifunktsiooni  kõrval)

Märkus. Kui pausifunktsiooni ei ole 10 minuti jooksul välja lülitatud, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.

See funktsioon võimaldab teil pliidiplaadi sätteid juhusliku väljalülitamise korral taastada.

- Rakendamine:
- Lülitage pliidiplaat uuesti sisse.
 - Vajutage  6 sekundi jooksul.

Kuumutamise funktsioon

Seda funktsiooni kasutatakse keedunõu maksimaalseks kuumutamiseks enne soovitud võimsustasemega jätkamist. Ajavahemik, mille jooksul kuumutusala hoitakse maksimaalsel võimsusel, sõltub lõplikust seadistatud kuumutustasemest. Vaadake jaotise "Kuumutusala juhtpaneel"

tabelit.

Rakendamine: kui pliidil on keedunõu ja kuumutusala on valitud, vajutage ja hoidke 3 sekundit all võimsusribal valitud väärtust (vahemikus 1 kuni 8). Vastava kuumutusala ekraanil kuvatakse "A".

Kuumutustaset saate suurendada, kuid selle vähendamine lülitab funktsiooni välja. Selle saab ka välja lülitada, puudutades ja hoides 3 sekundit all vastava kuumutusala nuppu.

Võimsustase	Toidu valmistamise meetod	Kasutatakse
1	Sulamine, kergelt soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
2	Sulamine, kergelt 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, smoorimine	Pasta, supid, smooritud liha
7	Kerge praadimine	Praekartulid, omletid, paneeritud ja praetud toidud, vorstid
8	Praadimine, praadimine rohkes õlis	Liha, praekartul
9	Praadimine, praadimine rohkes õlis	Praad
P	Kiire soojendamine	Vee keetmine

Temperatuuri tase	Toidu valmistamise meetod	Kasutatakse
	Ülessulamine	Või, šokolaadi või mee sulamine umbes 42 °C juures.

Kasutajamenüü kohandamine

Kasutaja saab toodet mõningal määral reguleerida. Menüüsse sisenemiseks järgige allolevat juhendit.

Lülitage seade 3 sekundi jooksul sisse ja välja. Vajutage ja hoidke klahve "+" ja "-" 3 sekundit all, kuni taimeridiginäidikutes ei ole nähtavad

menüü lühendeid (U1, U2, U3...).

Klahvide "+" ja "-" abil saate menüüs kerida. Vasakpoolne liugklaviatuur süttib, kuvades valitavaid väärtusi.

Menüü spetsifikatsioonid leiate allolevast tabelist:

Menüü kood	Kirjeldus	Väärtus
U1	Nuppude helitugevuse reguleerimise menüü.	0 - Heli keelatud 1 - min 2 - keskmine 3 - max
U2	Toonide helitugevuse ja akustiliste signaalide haldamise menüü.	0 - Heli keelatud 1 - min 2 - keskmine 3 - max
U3	Pöördloenduse haldamise menüü.	0 - Heli keelatud 1 - Lühike piip 2 - Pikk piip
U4	"Dry" funktsioon.	0 - Pole aktiivne 1 - Aktiivne
U5	Aktiivsõefiltri rakendamine	0 - Pole aktiivne 1 - Aktiivne

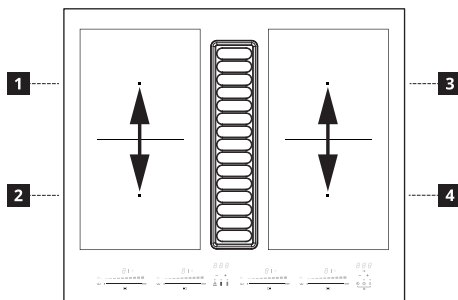
Seadete salvestamiseks ja menüüst väljumiseks hoidke nuppe "+" ja "-" 3 sekundit all.

Võimsuse reguleerimine

Sellel tootel on elektroonilise juhtimisega toite haldamise funktsioon.

See funktsioon kontrollib maksimaalse võimsuse 3000 W edastamist kombineeritud kuumutuselade vahel (vasak ja parem pool), optimeerides võimsuse jaotust ja vältides süsteemi ülekoormust.

Funktsioon jaotab võimsust samasse silditoidukuumtöötlemisvööndi kuuluvate toidukuumtöötlemisvööndite vahel. Vt joonist. Funktsioon vähendab vajadusel teise kombineeritud režiimis töötava kuumutusala võimsust (viimasele käsule omistatakse kõrgem prioriteet).



Näide

Kui kuumutusala 1 jaoks on valitud täiendav võimsustase (boost) (P), ei saa kuumutusala 2 samaaegselt ületada võimsustaset 5.

PROBLEEMIDE LAHENDUSED

Veakood	Kirjeldus	Vea võimalik põhjus	Lahendus
	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 P	Juhtpaneel lülitub 10 sekundi pärast välja.	Andurite pidev rakendumine. 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 juhtpaneelilt	Juhtpaneel lülitub 10 sekundi pärast välja. Õhupuhasti mootor töötab.	Tuvastati andurite pidev rakendumine. Õhupuhasti juhtpaneeli klaasil on vesi või mõni anum.	Eemaldage vesi või anum klaaskeraamiliselt pinnalt ja juhtpaneelilt. Puudutage uuesti õhupuhasti juhtpaneeli.
ER47	Vilguvad ER ja 47. 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	Vilguvad ER ja 47. Juhtpaneel lülitub 10 sekundi pärast välja.	Võrgutoite sageduse- või pingetaseme vead. 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.	

i Tõrke korral proovige probleemi lahendada, järgides tõrkeotsingu juhendi soovitusi. Kui probleemi ei õnnestu

lahendada, võtke ühendust müügijärgse teenindusega. IKEA teenusepakkujate täieliku loendi leiate selle juhendi viimaselt lehel.

i Seadme ebaõige kasutamise või paigaldamise korral, mida pole teostanud volitatud paigaldaja, tuleb ka garantiiajal müügiljärgse hoolduse tehniku või edasimüüja teenuste eest tasuda.

HOOLDUS JA REMONT

- Veenduge, et elektriliste komponentide remonti teostaks ainult tootja või hooldustehnikud.
- Veenduge, et kahjustatud kaableid asendaks ainult tootja või hooldustehnikud.

Hooldusosakonnaga ühendust võttes esitage palun järgmine teave:

- Rikke tüüp
- Seadme mudel (art/kood)
- Seerianumber (SN)

Selle teabe leiате identifitseerimisplaadilt. Identifitseerimisplaat on kinnitatud seadme põhjale.

TEHNILISED ANDMED

Toote identifitseerimine

Tüüp: **4300**

Mudel: **TÄCKNAN**

Palun vaadake seadme põhjale kinnitatud identifitseerimisplaati.

Tootja teeb toodetes pidevaid parandusi. Seetõttu võivad käesolevate kasutusjuhiste tekst ja illustratsioonid etteteatamata muutuda.

Lisateavet tehniliste andmete kohta leiате veebisaidilt www.lkea.com

Õhupuhasti tehnilised andmed

Toote tüüp			INTEGREERITUD
	Laius	mm	600
Mõõtmed	Sügavus	mm	520
	Kõrgus min/max	mm	520
Maksimaalne õhuvool* – Välisringlus		m3/h	600
Maksimaalne müratase* – Välisringlus		dBA	68
Maksimaalne õhuvool* – Siseringlus**		m3/h	420
Maksimaalne müratase* – Siseringlus**		dBA	71
Õhupuhasti nimivõimsus		W	250
Pliidiplaadi nimivõimsus		W	7400
Maksimaalne koguvõimsus		W	7650

* Maksimaalne kiirus (välja arvatud Boost).

**Siseringlus - õhuvoolu kiiruse väärtus täieliku siseringluse korral koos pliidiplaadi ringluskomplektiga 806-231-27 NYTTIG.

Toitepinge/sagedus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N ~ 380–415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Seadme kaal	18 Kg

See seade on projekteeritud, valmistatud ja seda turustatakse vastavalt EMÜ direktiividele.

Tehnilised andmed on toodud seadme sisse kinnitatud andmeplaadil.

Õhupuhasti energiatõhusus

Toote teave vastavalt EL-i määrusele nr 66/2014	Ühik	Väärtus
Mudeli identifikaator		TÄCKNAN 905.986.36
Aastane energiatõhusus	kWh/a	30,7
Aja suurendustegur		0,8
Hüdrodünaamika tõhusus		33,8
Energiatõhususe indeks		42,0
Mõõdetud õhuvooluhulk suurima tõhususega tööolukorras	m3/h	290
Mõõdetud õhurõhk parima tõhususe punktis	Pa	440
Mõõdetud elektri võimsussisend parima tõhususe punktis	W	105
Ooterežiimis mõõdetud voolutarve	W	0
Väljalülitatud režiimis mõõdetud voolutarve	W	0,49
Energiatõhususe klass		A+
Äratõmbetõhususe klass		A
Rasva filtreerimise tõhusus	%	85,1
Rasva filtreerimise tõhususe klass		B
Õhuvool minimaalsel kiirusel	m³/h	200
Õhuvool maksimaalsel kiirusel	m3/h	600
Intensiivne õhuvool	m³/h	680
Kaalutud helivõimsuse emissioon minimaalsel kiirusel	dBA	43
Kaalutud helivõimsuse emissioon maksimaalsel kiirusel	dBA	68
Kaalutud helivõimsuse emissioon intensiivsel kiirusel	dBA	71

Standardid:

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

Energiasääst

Seadmel on funktsioone, mis aitavad igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat kokku hoida.

Energiatõhusus

Toote teave vastavalt EL-i määrusele nr 66/2014	Väärtus
Mudeli identifikaator	TÄCKNAN 905.986.36
Pliidi tüüp	Integreeritud õhupuhasti
Kuumutusala arv	4
Toiduvalmistamise tehnoloogia	Induktsioon
Kuumutusalaade läbimõõt (mõõtmised)	210 x 191 mm
Energiatarve kuumutusala kohta (elektripliit)	187,0 Wh/kg
Energiatarve pliidiplaadi kohta (elektripliit)	188,0 Wh/kg

Standardid:

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

Energiasääst

Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevase toiduvalmistamise ajal.

EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed. Osa 2: Pliidiplaadid. Toimivuse mõõtemetodid.

Teave toote energiatarbe kohta ja maksimaalne aeg, mis on vajalik, et seade jõuaks automaatselt väikese energiakulu režiimile	Ühik	Väärtus
Energiatarve väljalülitatuna	W	0,49
Maksimaalne aeg, mis on vajalik, et seade jõuaks automaatselt väikese energiakulu režiimile	Min	15

Andmesilt

TÄCKNAN

905.986.36

23199

MADE IN ITALY

4410202020

2019-08-27 PM 16:00:00

EN 60350-2

EN 60350-3

EN 60350-4

EN 60350-5

EN 60350-6

EN 60350-7

EN 60350-8

EN 60350-9

EN 60350-10

EN 60350-11

EN 60350-12

EN 60350-13

EN 60350-14

EN 60350-15

EN 60350-16

EN 60350-17

EN 60350-18

EN 60350-19

EN 60350-20

EN 60350-21

EN 60350-22

EN 60350-23

EN 60350-24

EN 60350-25

EN 60350-26

EN 60350-27

EN 60350-28

EN 60350-29

EN 60350-30

EN 60350-31

EN 60350-32

EN 60350-33

EN 60350-34

EN 60350-35

EN 60350-36

EN 60350-37

EN 60350-38

EN 60350-39

EN 60350-40

EN 60350-41

EN 60350-42

EN 60350-43

EN 60350-44

EN 60350-45

EN 60350-46

EN 60350-47

EN 60350-48

EN 60350-49

EN 60350-50

EN 60350-51

EN 60350-52

EN 60350-53

EN 60350-54

EN 60350-55

EN 60350-56

EN 60350-57

EN 60350-58

EN 60350-59

EN 60350-60

EN 60350-61

EN 60350-62

EN 60350-63

EN 60350-64

EN 60350-65

EN 60350-66

EN 60350-67

EN 60350-68

EN 60350-69

EN 60350-70

EN 60350-71

EN 60350-72

EN 60350-73

EN 60350-74

EN 60350-75

EN 60350-76

EN 60350-77

EN 60350-78

EN 60350-79

EN 60350-80

EN 60350-81

EN 60350-82

EN 60350-83

EN 60350-84

EN 60350-85

EN 60350-86

EN 60350-87

EN 60350-88

EN 60350-89

EN 60350-90

EN 60350-91

EN 60350-92

EN 60350-93

EN 60350-94

EN 60350-95

EN 60350-96

EN 60350-97

EN 60350-98

EN 60350-99

EN 60350-100

Model: TÄCKNAN 905.986.36

Serial No.: Z1852091

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

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

2N ~ 380 V 60 Hz; 7620W

IPX0

CLASSE I

Type: 4300

Ref: 340006 B60 - 1M BRS Z250 CHA-MR21 2HE UI

Made in Italy

340.0736.462

Serial No.: Z1852091

Ülaltoodud pildil on seadme andmesilt. Igal tootel on spetsiaalne seerianumber. Andmeplaat on kinnitatud seadme alumisele küljele.

Keskkonda puudutav teave

Kodumasinade utiliseerimine



Tootel või selle pakendil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Toode tuleb lammutada keskses, mis on spetsialiseerunud elektri- ja elektroonikakomponentide ringlussevõtule. Tagades toote nõuetekohase utiliseerimise, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele, mis jäätmete sobimatust käitlemisest tuleneda võivad. Täpsema teabe saamiseks toote taastöötlemise kohta pöörduge kohaliku omavalitsuse, kohaliku jäätmekäitlusteenistuse või kaupluse poole, kust toote ostsite.

Seade vastab direktiivile 2012/19/EL ohtlike ainete elektri- ja elektroonikaseadmetes kasutamise vähendamise ja jäätmekäitluse kohta.

Pakkematerjalide utiliseerimine

Sümboliga  tähistatud materjalid on taaskasutatavad. Visake pakkematerjal taastöötluseks sobivasse kogumiskonteinerisse.

Energiasääst

Toidu valmistamisel on võimalik energiat igapäevaselt säästa, kui järgida järgmisi nõuandeid.

- Vee kuumutamisel olgu vett nii palju, kui seda vaja läheb.
- Võimaluse korral katke anum alati kaanega.
- Enne kui kuumutusala sisse lülitate, asetage sellele anum.
- Väiksem anum asetage väiksemale kuumutusale.
- Paigutage anum täpselt kuumutusala keskele.
- Toitude soojas hoidmiseks või nende sulatamiseks kasutage jääksoojust.

IKEA garantii

Kui kaua IKEA garantii kehtib?

Garantii kehtib viis (5) aastat alates seadme IKEA-st ostmise kuupäevast. Ostutõendina on nõutav ostutšeki originaal. Garantii ajal tehtud remont ei pikenda seadme garantiiaega.

Kes pakub abi?

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. Garantii kehtib ainult koduse kasutamise korral. Erandid on toodud jaotises „Mida see garantii ei hõlma?” Garantii kehtivusajal kannab remondikulud (varuosad, tööjõud ja tehnilise personali sõidukulud) teeninduskeskus juhul, kui remonditavale seadmele juurdepääs ei eelda erilisi kulutusi. Need tingimused vastavad EL-i direktiividele (nr 99/44/EÜ) ning kehtivatele kohalikele

standarditele ja määrustele. Asendatud osad saavad IKEA omandiks.

Mida IKEA probleemi kõrvaldamiseks teeb?

IKEA määratud teenusepakkuja vaatab toote üle ja otsustab, kas sellele kehtib garantii. Kui garantii kehtib, parandab IKEA teenusepakkuja või tema volitatud hoolduspartner oma teeninduskeskuste abil defektse toote või asendab selle sama või sama väärtusega tootega.

Mis garantii alla ei käi?

- Tavapärane kulumine.
- Kahjustused, mis on põhjustatud tahtlikult või hooletuse tõttu; kahjustused, mis on põhjustatud kasutusjuhendi eiramisest, valest paigaldamisest või vale pingega ühendamisest, keemiliste või elektrokeemiliste reaktsioonide, rooste, korrosiooni või vee kahjustuste tagajärjel, sealhulgas kahjustused (kuid mitte ainult), mille on tekitanud liigne katlakivi veetorudes, samuti atmosfääri ja loodusjõudude põhjustatud kahjustused.
- Kuluvad osad, näiteks patareid ja lambid.
- Dekoratiivsed ja mittefunktsionaalsed osad, mis ei mõjuta seadme tavapärasest kasutamist, sealhulgas kriimustused ja värvi muutused.
- Ainete ja võõrkehade põhjustatud kahjustused ning filtrite, äravoolusüsteemide või pesuvahendite sahtlite puhastamisel või vabastamisel tekitatud kahjustused.
- 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 tehnika visiidi ajal puudusi ei leita.
- Remondid, mida ei ole teinud IKEA määratud teenusepakkujad ja/või volitatud lepingulised teeninduspartnerid või mille käigus kasutati mitteoriginaalseid varuosi.
- Remondid, mille põhjuseks on vigane või nõuetele mittevastav elektrisüsteem.

- Seadme kasutamine mujal kui kodus keskkonnas, näiteks professionaalsel eesmärgil.
- Transpordist tulenevad kahjud. Kui klient transpordib toote oma koju või muule aadressile, ei vastuta IKEA transpordi käigus tekkida võivate kahjustuste eest. Kui aga IKEA tarnib toote kliendi tarneaadressile, siis toote selle tarnimise käigus tekkinud kahjustused on käesoleva garantii poolt kaetud.
- IKEA seadme algne paigalduskulu. Kui IKEA määratud teenusepakkuja või tema volitatud hoolduspartner remondib või vahetab garantii korras seadmeid, peab tarnija või volitatud hoolduspartner parandatud või välja vahetud seadmed ka ise uuesti paigaldama.

See piirang ei kehti, kui nõuetekohased tööd teeb kvalifitseeritud spetsialist, kasutades originaalosi, et kohanda seade vastavaks mõne teise EL-i riigi tehnilise ohutuse spetsifikatsioonidele.

Siseriiklike seaduste kohaldatavus

IKEA garantii annab teile spetsiifilised juriidilised õigused, mis katavad või laiendavad kohalikke nõudeid. Need tingimused ei piira siiski mitte mingil viisil kohalikes õigusaktides kirjeldatud tarbija õigusi.

Kehtivuspiirkond

Ühes EL riigis ostetud ja teise EL riiki viidud seadmete puhul pakutakse teenuseid uues riigis tavapäraste garantiitingimuste raamistikus. Kohustus osutada teenust garantiitingimuste kohaselt kehtib ainult siis, kui seade vastab järgmistele nõuetele ja paigaldusjuhiste:

- selle riigi tehnilised nõuded, kus garantiid taotletakse;
- kasutusjuhendis sisalduv ohutusteave.

IKEA seadmetega tegelev müügijärgne teenindus:

Pöörduge IKEA müügijärgse teeninduse poole järgmistel juhtudel:

1. et küsida abi garantii kasutamisel;

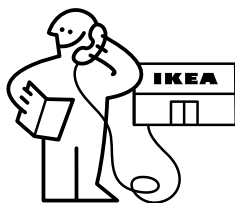
2. et küsida selgitusi IKEA seadmete paigaldamise kohta selleks mõeldud IKEA köögimööblisse. Teenindus ei paku selgitusi seoses järgmisega:

- IKEA komplekteeritud köökide paigaldamine;
- elektriühendused (kui masin tarnitakse ilma pistiku ja kaablita), vee- ja gaasiühendused – need peab tegema volitatud tehnik.

3. et küsida selgitusi kasutusjuhendi ja IKEA seadme spetsifikatsioonide 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 teenusepakujate täielikku loetelu ja nende telefoninumbreid riikide kaupa leiate selle juhendi viimaselt lehelt.

NB! Et saaksime pakkuda kiiremat teenust, soovitame kasutada käesoleva kasutusjuhendi lõpus toodud telefoninumbreid. Abi taotlemisel otsige välja selles juhendis toodud seadmete koodid. Veenduge enne meile helistamist, et teil on käepärast selle IKEA toote kood (8-kohaline arv), millega abi vajate.

NB! Hoidke arve alles!

See on teie ostutõend ja see tuleb garantii kasutamisel esitada. Arvel kuvatakse ka ostetud IKEA seadmete nimetused ja koodid (8-kohaline arv).

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.

Saturs

Informācija par drošību	65	Trauku lietošanas rokasgrāmata	81
Vispārējā informācija	69	Ikdienas lietošana	82
Elektriskais savienojums	71	Lietotāja izvēlnes pielāgošana	85
Uzturēšana un tīrīšana	72	Jaudas pārvaldības funkcija	86
Izstrādājuma apraksts	74	Problēmu novēršana	86
Indikatori	75	Nosūcēja tehniskie dati	87
Ierīces ieslēgšana	75	Tvaika nosūcēja energoefektivitāte	88
Jaudas ierobežojums	76	Energoefektivitāte	89
Vadības panelis	77	Tehnisko datu plāksnīte	89
Gatavošanas zonas vadības panelis	79	Vides aspekti	90
Tvaika nosūcēja vadības panelis	80	IKEA garantija	90

Informācija par drošību

i Jūsu drošībai un pareizai ierīces darbībai pirms uzstādīšanas un nodošanas ekspluatācijā, lūdzu, uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Vienmēr turiet šo instrukciju kopā ar ierīci, pat ja ierīci pārdodat vai nododat trešajām personām. Ir svarīgi, lai lietotāji pārzinātu visas ierīces darbības un drošības funkcijas. Šo plīts virsmu indukcijas sistēmas atbilst EMS standartu un EML direktīvas noteikumiem, un tām nevajadzētu traucēt citām elektroniskām ierīcēm. Attiecībā uz elektrokardiosimulatoriem vai citām implantētām elektroniskām ierīcēm jākonsultējas ar savu ārstu vai implantētās ierīces ražotāju, lai noteiktu, vai šādas ierīces ir pietiekami izturīgas pret traucējumiem.

! Elektriskos pieslēgumus drīkst veikt apmācīts tehniķis. Pirms elektroinstalācijas izveides, lūdzu, skatiet sadaļu ELEKTROINSTALĀCIJA.

Ierīcēm ar barošanas kabeli spailēm vai vadu šķēsgriezumam starp kabeļa stiprinājuma punktu un spailēm jābūt izvietotiem tā, lai noplūdes gadījumā no tā enkura ļautu izvilkt zem zemējuma kabeļa esošo strāvas vadītāju.

- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas dēļ.
- Pārbaudiet, vai tīkla strāvas padeve atbilst tai, kas norādīta uz produkta iekšpusē piestiprinātās datu plāksnītes.
- Atvienojoties ierīces jāuzstāda fiksētajā sistēmā saskaņā ar noteikumiem par elektroinstalācijas sistēmām.
- Attiecībā uz I klases ierīcēm pārbaudiet, vai sadzīves barošanas avotam ir piemērots zemējuma savienojums.
- Tvaiku nosūcējs ar izplūdi jāsavieno ar atbilstošu cauruli. Skatiet iegādājamos piederumus, kas norādīti uzstādīšanas rokasgrāmatā (apļveida caurulēm: minimālais diametrs 125 mm). Notekas cauruļvada garumam jābūt pēc iespējas īsākam.
- Produktu pie elektrotīkla pieslēdziet ar daudzpolu slēdzi.
- Jāievēro gaisa ventilācijas noteikumi.
- Nekad nosūces ierīci nepievienojiet pie kanāliem, kuros plūst sadegšanas gāzes (sildītāji, kamīni utt.).
- Ja tvaiku nosūcēju lieto kopā ar neelektriskām ierīcēm (piemēram, ierīces ar gāzes degļiem), telpā jānodrošina pietiekams ventilācijas līmenis, kas nepieļaus jebkādu atpakaļ vērstu izplūstošo izgarojumu plūsmu. Kad pārtikas gatavošanas ierīci lieto kopā ar citām ierīcēm, kuras izmanto neelektriskus barošanas avotus, lai nepieļautu nosūcēja ierīces radītu izgarojumu iesūkšanu atpakaļ telpā, negatīvais spiediens telpā nedrīkst pārsniegt 4 Pa.
- Gaisu nedrīkst izvadīt caurulē, kurā izvada gāzes vai citu kurināmo veidu ierīču radītos izgarojumus.
- Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai kompetentam tehniķim, lai izvairītos no jebkāda riska vai bīstamas situācijas.
- Ierīces spraudni pievienojiet pie rozetes, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem un kas atrodas pieejamā vietā.

- Ļoti svarīgi ir ievērot vietējo iestāžu izstrādātos izplūdes gāzu izvadīšanas tehniskos un drošības noteikumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS. Pirms ierīces uzstādīšanas noņemiet aizsargplēves.

- Izmantojiet tikai ierīces komplektācijā iekļautās skrūves un citus aparatūras elementus.

⚠ BRĪDINĀJUMS. Neievietojot skrūves vai stiprinājumus, kā aprakstīts šajā instrukcijā, var rasties elektrošoka risks.

- Nekad uz gaismu neskatieties tieši caur optiskajām ierīcēm (binokļi, palielināmie stikli...).
- Tīrīšanas un apkopes darbus nedrīkst veikt bērni, ja vien tos neuzrauga pieaugušais.
- Bērni jāuzrauga, nodrošinot, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Šo ierīci nedrīkst lietot cilvēki (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām psihofizikālajām un maņu spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien persona, kas atbild par viņu drošību, viņus rūpīgi neuzrauga un neinstruē par ierīces drošu lietošanu un viņu drošību.
- Šo ierīci var lietot bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, un cilvēki ar ierobežotām psihofizikālajām un sensorajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja vien viņi netiek rūpīgi uzraudzīti un instruēti par ierīces drošu lietošanu un ar to saistītajiem apdraudējumiem. Neļaut bērniem rotaļāties ar ierīci.

⚠ BRĪDINĀJUMS. Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas.

Ļoti uzmanieties un nepieskarieties rezistoriem.

Ja bērni līdz 8 gadu vecumam netiek nepārtraukti uzraudzīti, tiem jāuzturas pēc iespējas tālāk no ierīces.

- Pēc norādītā perioda veiciet filtru tīrīšanu vai nomaiņu (aizdegšanās bīstamība). Lūdzu skatīt sadaļu "Tīrīšana un apkope".

- Ja ierīce tiek lietota kopā ar citām gāzes vai cita kurināmā ierīcēm, telpā vienmēr nodrošiniet atbilstošu ventilāciju (neattiecas uz ierīcēm, kas veic tikai gaisa recirkulāciju telpā).

⚠ BRĪDINĀJUMS. Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. Lietošanas laikā ierīce un tai pieejamās daļas kļūst ļoti karstas.

- Neieslēdziet ierīci, ja tai ir saplaisājusi virsma, vai materiāla biezumā ir redzami jebkādi bojājumi.
- Neaiztieciet ierīci ar mitrām rokām vai ķermeņa daļām.
- Produkta tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst.
- Izmantojiet atbilstošo komandu, lai izslēgtu plīti pēc lietošanas; nepaļaujieties uz trauku sensoriem.

⚠ BRĪDINĀJUMS. Lietojot eļļu vai taukus, ir bīstami atstāt plīti bez uzraudzības, jo tas var radīt bīstamu situāciju un izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst liesmas ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmas, piemēram, ar vāku vai uguns segu.

•

⚠ BRĪDINĀJUMS. Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

- Ierīce nav paredzēta darbībai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

⚠ BRĪDINĀJUMS. Ugunsgrēka apdraudējums: nelieciet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

- Ierīce jāuzstāda tā, lai ļautu to atvienot no barošanas avota ar atveri starp kontaktiem (3 mm), kas nodrošina pilnīgu atvienošanu III kategorijas pārslodzes apstākļos.
- Ierīci nekad nedrīkst pakļaut atmosfēras iedarbībai (lietus,

saule).

- Ierīces ventilācijai jāatbilst ražotāja norādījumiem.
- Glabājiet iepakojumu bērniem un mājdzīvniekiem nepieejamā vietā.
- Tvaika nosūcēji un citi gatavošanas tvaiku nosūcēji degšanas gāzu atgriešanās plūsmas dēļ var pasliktināt tādu ierīču drošu darbību, kurās sadedzina gāzi vai citu degvielu (ieskaitot ierīces, kas atrodas citā vidē). Šīs gāzes var izraisīt saindēšanos ar oglekļa monoksīdu. Pēc tvaika nosūcēja vai jebkura cita gatavošanas tvaika nosūcēja uzstādīšanas pārliedzinieties, vai gāzes ierīces pārbaudīja kompetenta persona, lai nodrošinātu, ka nav degšanas gāzu atpakaļplūdes.

Vispārējā informācija

Vispārīgie ieteikumi

- Nekad nelietojiet abrazīvus sūkļus, metāla sūkļus, sālsskābi vai citus produktus, kas var radīt virsmas skrāpējumus vai pēdas.
- Drošības apsvērumu dēļ ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika strūklu vai augstspiediena tīrītājus.
- Neizmantojiet pārtikas atliekas, kas nokritušas vai nogulsējušās uz plīts virsmas un uz funkcionālajiem vai estētiskajiem elementiem.

Izmantošana

- Tvaika nosūcējs ir izstrādāts tikai ēdiena gatavošanas tvaiku aizvadīšanai sadzīves apstākļos.
- Nekad ierīci nelietojiet neparedzētiem mērķiem.
- Taukvāres katli lietošanas laikā nepārtraukti jāuzrauga, jo pārkarsusi eļļa var aizdegties.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju taimeru vai atsevišķu attālināti vadāmu sistēmu.
- Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nekādā gadījumā nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Nekad nestāviet uz ierīces, jo šādi to var sabojāt.

- Karstus katlus un pannas nenovietojiet uz apmales, jo šādi var sabojāt silikona blīvējumus.
- Uz virsmas aizliegts sagriezt pārtikas sastāvdaļas un uzvest smagus priekšmetus. Pa virsmu nevelciet pannas un katlus.

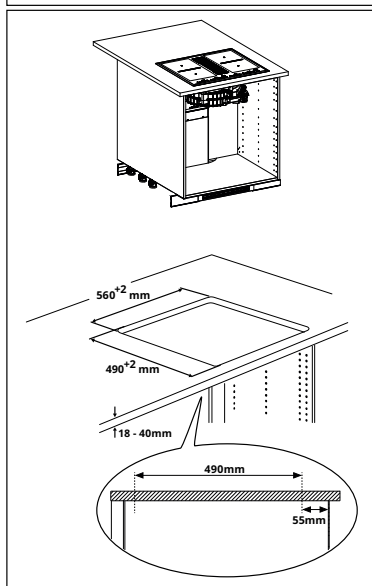
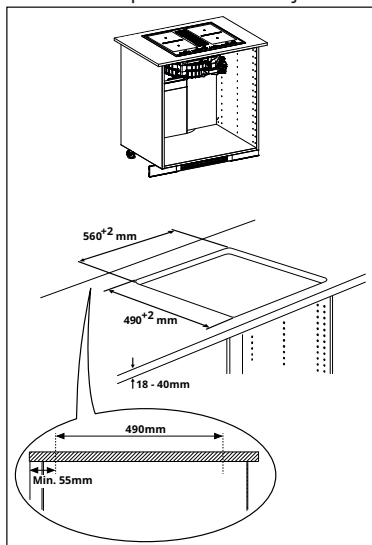
Prasības saistībā ar mēbelēm

Uzstādīšana

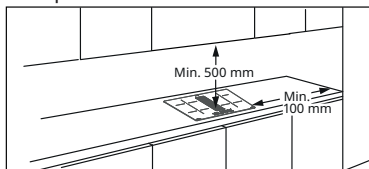
- Ierīce paredzēta iebūvēšanai virtuves darba virsū virs skapja, kura platums ir 600 mm vai vairāk.
- Ja ierīce ir uzstādīta uz viegli uzliesmojošiem materiāliem, ir stingri jāievēro vadlīnijas un noteikumi par zemsprieguma iekārtām un ugunsdrošību.
- Piecpadsmit vienībām elementi (plastmasas materiāli un finierēts koks) ir jāpiestiprina ar siltumizturīgām saistvielām (min. 85°C): neatbilstoši materiāli vai saistvielas var izraisīt deformēšanos un atvienošanās.
- Virtuves skapī jābūt pietiekami daudz vietas ierīces elektriskajiem savienojumiem. Sienas vienības virs ierīces jāuzstāda tādā attālumā, lai atstātu pietiekami daudz vietas ērtam darbam.
- Ap darba virsmu aiz ierīces ir atļauts izmantot dekoratīvas masīvkoka apmales, ja vien

minimālais attālums vienmēr ir vienāds ar uzstādīšanas attēlos norādīto.

- Ierīces padziļinājuma atveres atrašanās vieta un izmēri ir parādīti nākamajā attēlā.



- Minimālais attālums starp iebūvēto ierīci un skapi ir 500 mm.



- Lai pabeigtu filtra uzstādīšanu skatiet NYT-TIG komplektu.

Elektriskais savienojums

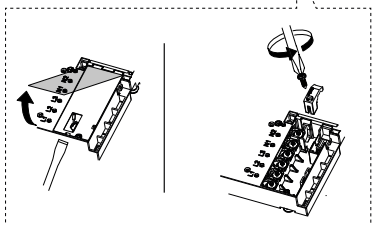
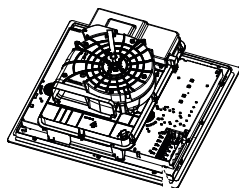
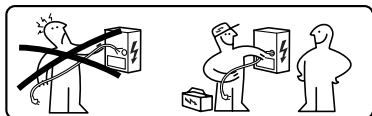
- Visi elektriskie savienojumi jāveic pilnvarotam uzstādītājam.
- Ievērojiet savienojuma shēmu (atrodas produkta apakšpusē).
- Šai ierīcei ir "Y" tipa savienojums, un tai ir nepieciešams H05VV-F barošanas kabelis. Kabelim nepieciešama obligātas galu uz-mavas. Saskaņā ar IEC standartu, vienfāzes savienojumam izmantojiet: 3 x 4 mm² barošanas kabeli, divfāžu savienojumam: 4 x 2,5 mm² barošanas kabeli un savienojumam Nīderlandē: 5 x 2,5 mm² barošanas kabeli. Strāvas kabeļa ārējais diametrs: min 8 mm - maks. 12 mm. Lūdzu, ievērojiet īpašos valsts noteikumus.
- Pieslēguma spailēm iespējams piekļūt, ja noņem savienošanas kārbas vāku.
- Pārlicinieties, ka sadzīves elektrobarošanas parametri (spriegums, maksimālā jauda un strāva) atbilst attiecīgajiem ierīces parametriem.
- Ierīci pieslēdziet atbilstoši shēmai (saskaņā ar uzstādīšanas valstī spēkā esošajiem elektrotīkla sprieguma standartiem).
- Nemetiniet kabeljus!

Elektriskais savienojums

⚠ BRĪDINĀJUMS. Visi elektriskie savienojumi jāveic pilnvarotam uzstādītājam.

- Pirms savienojumu izveidošanas pārbaudiet, vai ierīces datu plāksnītē norādītais ierīces nominālais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam. Datu plāksnītē ir piestiprināta plīts apakšpusē.
- Ievērojiet savienojuma shēmu (atrodas plīts apakšpusē).
- Izmantojiet tikai oriģinālos komponentus, ko piegādājis rezerves daļu servisa centrs.
- Ierīce nav aprīkota ar tīkla kabeli. Iegādājieties pareizo pie specializēta izplatītāja.
- Ja strāvas vadi ir bojāti, nomainiet tos ar oriģinālajiem. Sazinieties ar sava IKEA veikala zvanu centru.

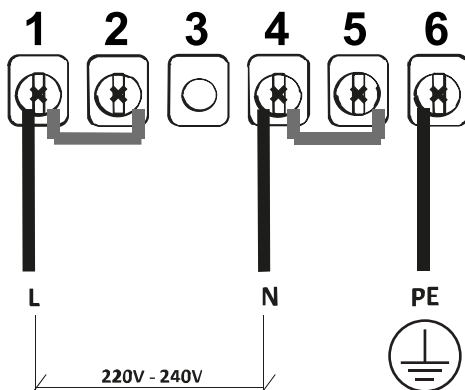
⚠ Uzmanību! Nemetiniet kabelus!



Savienojuma shēma produkta pusē

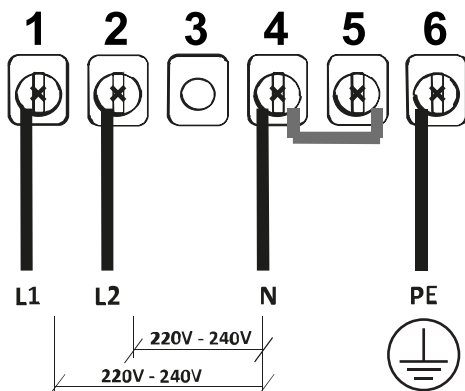
Ievietojiet džamperus  starp skrūvēm, kā parādīts attēlā

220V - 240V 1N ~



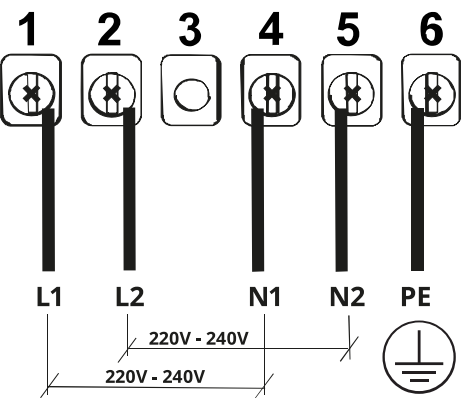
L	Melns vai brūns
N	Zils
	Dzeltens/Zaļš

380V - 415V 2N ~



L1	Brūns
L2	Melns
N	Zils
	Dzeltens/Zaļš

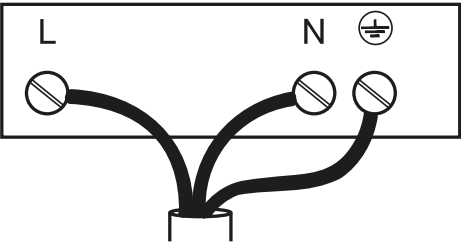
NL 230V / 400V 2N ~



L1	Brūns
L2	Melns
N1	Zils
N2	Zils
⏏	Dzeltens/Zaļš

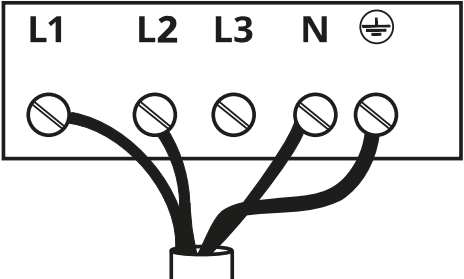
Mājas pieslēguma shēma

220V - 240V 1N ~



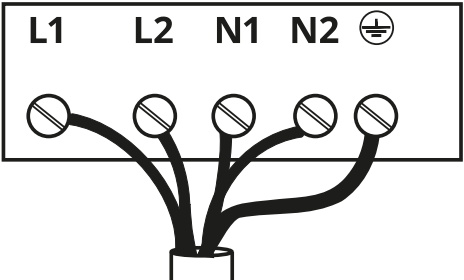
L	Melns vai brūns
N	Zils
⏏	Dzeltens/Zaļš

380V - 415V 2N ~



L1	Brūns
L2	Melns
N	Zils
⏏	Dzeltens/Zaļš

230V / 400V 2N ~ NL



L1	Brūns
L2	Melns
N1	Zils
N2	Zils
⏏	Dzeltens/Zaļš

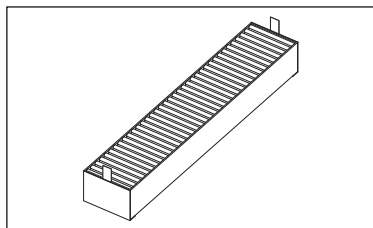
Uzturēšana un tīrīšana

- Pirms veicat jebkādu apkopi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci no barošanas avota.

Aktivētās ogles filtrs

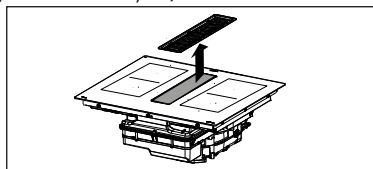
- Aktivās ogles pretsmaku filtru (skatīt mon-

tāžas instrukciju) nedrīkst mazgāt vai reģenerēt, tas jāmaina ik pēc 12 mēnešiem. Lai pasūtītu jaunu filtru, sazinieties ar palīdzības dienestu (skatiet tabulu rokasgrāmatas beigās).



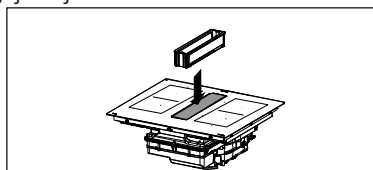
Režģis

- Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā. Tīriet grilu ar siltu ūdeni un neitrālām ziepēm, neizmantojot abrazīvus sūkļus (nelietojiet tīrīšanai agresīvus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus!).



Prettauku filtrs

- Tīriet vai nomainiet filtrus norādītajos laika intervālos, lai tvaika nosūcējs būtu labā darba kārtībā un izvairītos no iespējamās ugunsbīstamības, ko rada pārmērīga tauku uzkrāšanās.
- Prettauku filtri jātīra ik pēc 2 darbības mēnešiem vai ļoti intensīvas lietošanas gadījumā biežāk, un tos var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.



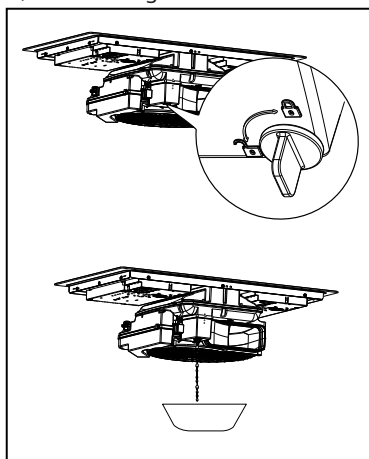
Augšējā pārpildes paplāte ir prettauku filtra sastāvdaļa, un tā jāpārbauda pēc katras ēdiena gatavošanas reizes vai ikreiz, kad uz plīts ir izlijis šķidrums. Nomazgājiet ar karstu ūdeni un ņemiet pārtikas atliekas, lai novērstu smaku un nogulšņu veidošanos.

Pilēšanas paplāte

Parastas lietošanas laikā pilēšanas paplāti ieteicams pārbaudīt un iztukšot ar divu nedēļu starplaiku.

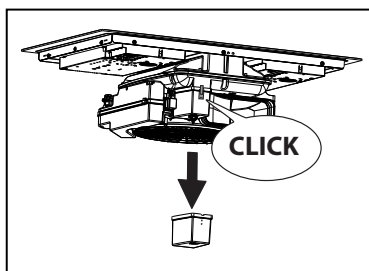
Izņemiet atvilktni, pirms regulāri veicat pilēšanas paplātes pārbaudi, it īpaši lielu šķidrumu noplūdes gadījumā. Nospiediet krānu (oranžs) uz augšu un atskrūvējiet to, lai iztukšotu konteineru. Kad pilēšanas paplāte ir tukša, uzskrūvējiet krānu (oranžs), spiežot to uz augšu, līdz tas aizveras.

Vārstu var nomainīt, ja tas ir nozaudēts vai bojāts, un to var iegādāties kā rezerves daļu.



Galvenās pilēšanas paplātes noņemšana

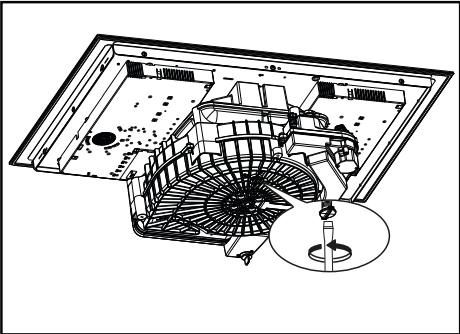
Lai nodrošinātu lielāku tīrību, ja izlīst šķidrums, kas varētu izraisīt nepatīkamas smakas, atāķējiet paplāti, atverot norādīto āķi.



Motora nodalījuma šķidrumu iztukšošana

Ja uz plīts virsmas izlīst vairāk nekā 1 litrs šķidruma, atskrūvējiet skrūvējamo vāciņu (oranžs), kā norādīts, un iztukšojiet motora nodalījumu. Kad pilēšanas nodalījums ir iztukšots, uzskrūvējiet skrūvējamo vāciņu.

(oranžo), līdz tas aizveras.
Vārstu var nomainīt, ja tas ir nozaudēts vai bojāts, un to var iegādāties kā rezerves daļu.



Ierīces tīrīšana
Pēc katras lietošanas reizes notīriet ierīci, lai novērstu pārtikas atlikumu karbonizāciju. Piekaltušu vai piedegušu pārtiku notīrīt ir daudz grūtāk.

- Ikdienas netīrumu tīrīšanai lietojiet mīkstu drānu vai sūkli ar piemērotu tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja norādes par izmantojamiem tīrīšanas līdzekļiem. Ieteicams izmantot aizsargājošus tīrīšanas līdzekļus.
- Kaļķakmens aizvākšanai, kad plīts būs atdzisusi, lietojiet nelielu kaļķakmens tīrīšanas līdzekļa, piemēram, etiķa vai citronu sulas daudzumu. Pēc tam vēlreiz noslaukiet ar mitru drānu.

Izstrādājuma apraksts

Diagram showing the cooktop layout with numbered callouts:

- 1: Left cooking zone
- 2: Right cooking zone
- 3: Left cooking zone
- 4: Right cooking zone
- 5: Control panel
- 6: Central burner

1	Viena gatavošanas zona (210x191 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
2	Viena gatavošanas zona (210x191 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
3	Viena gatavošanas zona (210x191 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
4	Viena gatavošanas zona (210x191 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
5	Vadības panelis

6	Nosūcējs
1 + 2	Kombinējamā gatavošanas zona (210x382 mm) 3000 W
3 + 4	Kombinējamā gatavošanas zona (210x382 mm) 3000 W

Indikatori

Trauka klātbūtnes konstatēšana

Katra gatavošanas zona ir aprīkota ar sistēmu, kas konstatē trauka klātbūtni. Katla klātbūtnes noteikšanas sistēma atpazīst virtuves trauku ar magnetizējamu pamatni, kas ir piemēroti izmantošanai uz indukcijas plīts virsmas. Ja darbības laikā tiek noņemts katls vai tiek izmantots nepiemērots katls, displejā blakus joslu diagrammai mirgo simbols .

Ja 10 sekunžu katlu noteikšanas laikā uz gatavošanas zonas nav novietoti katli:

- Gatavošanas zona automātiski izslēdzas.
- Katras gatavošanas zonas displejs rāda .

Atlikušā karstuma indikators

Ja gatavošanas zona ir izslēgta, bet joprojām ir karsta, uz paneļa paliek izgaismots burts , lai norādītu uz apdeguma risku, kad tvaika nosūcējs darbojas.

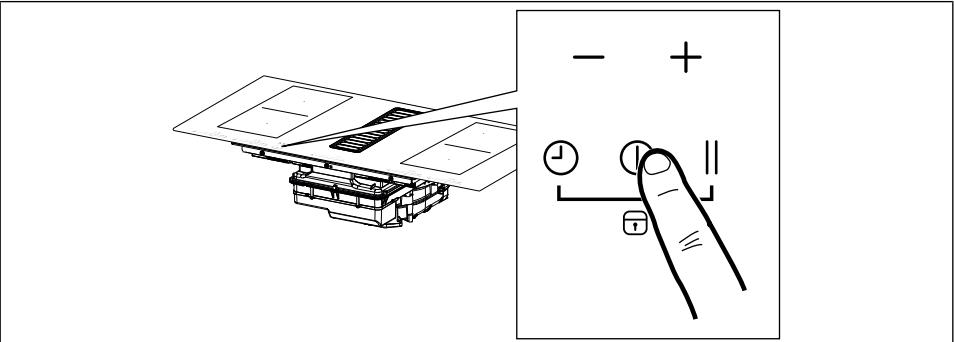
Ierīces ieslēgšana

Gatavošanas zonas var aktivizēt, nospiežot vajadzīgo zonu.

Kad trauks ir novietots uz vienas no 4 gatavošanas zonām, plīts automātiski nosaka tā klātbūtni un iedegas atbilstošais cipars, lai to aktivizētu.

Ja uz plīts nav trauka vai citu priekšmetu, cipari nav redzami.

Vadības panelī atlasāmās funkcijas vienmēr ir tās, kas ir redzamas, bet deg ar nelielu intensitāti. Atlasiet funkcijas, pieskaroties attiecīgajam simbolam.



Lai ieslēgtu un aktivizētu plīts funkcijas, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. Šajā brīdī plīts ir ieslēgta, taču visas gatavošanas zonas un tvaiku nosūcējs nedarbosies. Ja plīts netiks lietota, tā pēc 10 sekundēm izslēgsies.

Uzmanību: Drošības nolūkos plīti vienmēr var ieslēgt ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

Uzmanību: Vadības panelī visas atlasāmās funkcijas vienmēr būs izgaismotas/redzamas, un tās vienmēr būs vienīgās, kuras var aktivizēt.

Gatavošanas zonu, tvaika nosūcēja un taimera vadības rīkus var aktivizēt, nospiežot attiecīgo ciparu.

Brīdinājumi uzstādītājam: pārbaudiet un, iespējams, mainiet plīts jaudas iestatījumu. Skatīt sadaļu “ Jaudas ierobežošana ”. Pēc noklusējuma plīts ir konfigurēta **7,4 Kw**patēriņam.

Jaudas ierobežojums

Pirmo reizi pievienojot ierīci mājas tīklam, uzstādītājam jāiestata gatavošanas zonu jauda, pamatojoties uz mājas elektriskās sistēmas faktisko jaudu.

Ja tas nav nepieciešams, plīti var ieslēgt tieši, izmantojot ❶, vai arī izpildiet tālāk aprakstīto procedūru, lai piekļūtu izvēlei.

- Pievienojiet plīti mājas tīklam (šī darbība jāveic katru reizi, kad tiek atvērta izvēlne).
- Uz dažām sekundēm iedegas visi cipari.
- cipari atkal nodziest, nospiediet un turiet nospiestu ❷ un || 4 sekundes, līdz iedegas kreisās bīdāmās tastatūras.
- Vienlaicīgi nospiediet un 4 sekundes turiet abas ritināšanas tastatūras kreisajā pusē, līdz 3 vadības cipari norāda "CF6".
- Nospiediet ||, līdz parādās "PHA".
- Nospiediet tālāko kreiso tastatūru, lai atlasītu pareizo iestatījumu.

Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

Vērtība barošanas joslā	KW	Piezīme
0	7,4	Standarta sākotnējie iestatījumi
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

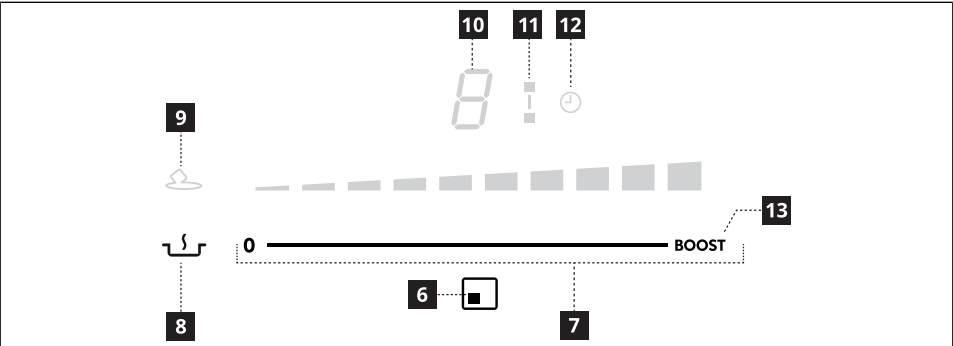
Kad ir ievadīta pareizā vērtība, apstipriniet, nospiežot un turot ❸ un ||.

Vadības panelis

888 min 4 1 2 3 5 — + ● ● ⌚ ⏸ ⏹ ⏹		
1	Ieslēgts/Izslēgts	Plīts/plīts virsmas tvaika nosūcēja ieslēgšana/izslēgšana. Nospiediet, lai ieslēgtu. Nospiediet to vēlreiz, lai izslēgtu. Pēc noklusējuma, ieslēdzot plīts tvaika nosūcēju, tas pārslēdzas uz automātisko režīmu un iedegas gaismas diode . Pieskarieties (nospiediet) izvēles joslu, lai deaktivizētu automātisko režīmu un izmantotu tvaika nosūcēja ventilatoru manuālajā režīmā. LED  izslēgsies.
2	Gatavošanas zonas taimeris	Izvēlieties gatavošanas zonu, lai iestatītu neatkarīgu taimeri. Šī poga aktivizē taimeri, ko var iestatīt atsevišķām gatavošanas zonām pat vienlaikus. Kad iestatītais laiks beidzas, gatavošanas zonas automātiski izslēdzas un atskan skaņas signāls. Plīts taimera aktivizēšana/regulēšana: Vairākas reizes nospiediet pogu , lai izvēlētos gatavošanas zonu, kuru vēl laties aktivizēt. Iedegsies gatavošanas zonai atbilstošā ikona. Kad ir izvēlēta vēlāmā gatavošanas zona, iestatiet taimera ilgumu: nospiediet "4", lai palielinātu laiku, kuram jāpaiet pirms automātiskās izslēgšanas. Nospiediet "4", lai samazinātu laiku, kuram jāpaiet pirms automātiskās izslēgšanas.
3	Palaist un apturēt / atsaukt	Šī funkcija ļauj apturēt/restartēt jebkuru aktīvo plīts funkciju, samazinot gatavošanas jaudu līdz nullei. Nospiediet pogu, lai aktivizētu funkciju, nospiediet to vēlreiz un pilnībā pārvietojiet norādīto kursoru no kreisās puses uz labo (blakus pauzes funkcijai ) , lai to deaktivizētu. Piezīme: ja funkcija Pauze nav deaktivizēta pēc 10 minūtēm, plīts automātiski izslēdzas. Šī funkcija ļauj atjaunot plīts virsmas iestatījumus nejaušas izslēgšanas gadījumā. Aktivizēšana: - Ieslēdziet plīti no jauna. - Nospiediet  6 sekunžu laikā.
4 5	Palielināšana/samazināšana	Palieliniet/samazināt taimera ilgumu gatavošanas zonai.
4 + 5	Palielināšana/samazināšana	Lai atiestatītu tauku filtru, nospiediet un turiet nospiestu. Nospiediet ilgi, lai atiestatītu aktīvās ogles pretsmakas filtru.

2 + 3	Bloķēšana	Plīts virsmas bloķēšana/atbloķēšana Vienlaicīgi nospiediet taustiņus un , dažas sekundes. Displejā parādās "LOC". Ļauj bloķēt plīts iestatījumus, lai izvairītos no nejaušas manipulācijas, atstājot jau iestatītās funkcijas aktīvas. Atkārtojiet šo procesu, lai atbloķētu.
	Bērnu aizsardzība	Bloķēšana Vienlaicīgi nospiediet taustiņus un , atlaidiet un nospiediet vēlreiz . Displejā parādās uzraksts Plīts virsma . Atbloķēšana Vienlaikus nospiediet pogas un , atlaidiet tās un nospiediet vēlreiz . Tas ļauj bloķēt plīts virsmu, lai novērstu ierīces nejaušu ieslēgšanu.

Gatavošanas zonas vadības panelis



6	Gatavošanas zonu novietojums	Gatavošanas zonas pozīcijas indikatori. Gatavošanas zonas ir iespējams darbināt kombinācijās, lai radītu vienu zonu ar vienu un to pašu enerģijas līmeni. Priekšējā galvenā un aizmugurējā sekundārā gatavošanas zona. Lai aktivizētu kombinēto režīmu: vienlaikus pieskarieties 2 joslām: iedegsies simbols I. Izmantojot galvenās zonas izvēles joslu, varat izvēlēties jaudas līmeni. Lai deaktivizētu kombinēto režīmu, atkārtojiet aktivizēšanas procedūru.
7	Ritināšanas tastatūra	Gatavošanas zonas izvēle. Jaudas līmeņa palielināšana/samazināšana. Jaudas palielināšanas funkcija, kas darbojas 10 minūtes, un pēc tam temperatūra atgriežas līdz 9. līmenim. Pieskarieties un velciet gar atlasies joslu, lai aktivizētu Power Booster jaudas palielināšanas funkciju. Jaudas palielināšanas līmenis tiek parādīts ar simbolu P atlasītās gatavošanas zonas displejā.
	Funkcija 'Sildīšana'	Šo funkciju izmanto, lai trauku sasildītu līdz maksimālajai jaudai, pirms turpināt gatavot izvēlētajā līmenī. Laika intervāls, kurā gatavošanas zona tiek turēta ar maksimālo jaudu, ir atkarīgs no galīgā iestatītā gatavošanas līmeņa. Skatīt tabulu: Jaudas līmenis "1" = 40 sekundes Jaudas līmenis "2" = 72 sekundes Jaudas līmenis "3" = 120 sekundes Jaudas līmenis "4" = 176 sekundes Jaudas līmenis "5" = 256 sekundes Jaudas līmenis "6" = 432 sekundes Jaudas līmenis "7" = 120 sekundes Jaudas līmenis "8" = 192 sekundes Jaudas līmenis "9" vai "Booster" = Nav pieejams Lai aktivizētu, ar trauku uz plīts un izvēlēto gatavošanas zonu, nospiediet un 3 sekundes turiet barošanas joslā izvēlēto vērtību (no 1 līdz 8). Atbilstošās gatavošanas zonas displejā norādīts "A". Jūs varat palielināt gatavošanas līmeni, bet, samazinot to, funkcija tiek deaktivizēta. To var arī deaktivizēt, pieskaroties attiecīgās gatavošanas zonas pogai un turot to 3 sekundes.
8	Temperatūras regulēšana	Temperatūras pārvaldnieka aktivizēšana. Displejā parādās U .
9	Funkcijas izbeigšana	Izbeigšana.
10	Gatavošanas zonas cipars	Tas tiek aktivizēts, ja mēs izmantojam konkrēto gatavošanas zonu.
11	Kombinētais režīms (funkcija 'tilts')	Divu gatavošanas zonu kombinācijas režīma aktivizēšana.
12	Taimera funkcija	Tas tiek aktivizēta, ja šai gatavošanas zonai ir iestatīts taimeris.
13	Pastiprinātāja funkcija	Power Booster funkcijas aktivizēšana. Displejā parādās P .

Tvaika nosūcēja vadības panelis

888 18 — + 17 16 AUTO 15 14		
14	Tauku filtra apkopes simbols	Ja tas ir ieslēgts, tas norāda, ka prettauku filteram ir nepieciešama apkope. Prettauku filtra atiestatīšana un atkārtota aktivizēšana: Pēc filtra apkopes veikšanas nospiediet pogu  5 sekundes. Prettauku filtra gaismas diode izslēgsies un tiks atsākta atpakaļskaitīšana.
15	Ogles filtra apkopes simbols	Ja tas ir ieslēgts, tas norāda, ka ogles filteram ir nepieciešama apkope. Pēc noklusējuma oglekļa filtra apkopes atgādinājums ir izslēgts (nosūkšanas režīms). Lai aktivizētu oglekļa filtra apkopes atgādinājumu, skatiet sadaļu “Lietotāja izvēlnes pielāgošana”. Oglekļa pretsmakas filtra atiestatīšana un atkārtota aktivizēšana: Pēc filtra apkopes veikšanas nospiediet pogu  5 sekundes. Presmaku filtra gaismas diode izslēgsies un tiks atsākta atpakaļskaitīšana.
16	Automātiskā trauka	Automātiskās funkcijas aktivizēšana/deaktivizēšana (automātiskais režīms ir aktivizēts pēc noklusējuma). Pieskaroties (nospiežot) tvaika nosūcēja izvēlnes joslai, automātiskais režīms tiek deaktivizēts un jūs varat izmantot nosūces ventilatoru manuālajā režīmā. Lai atkārtoti aktivizētu automātisko režīmu, nospiediet pogu : iedegsies atbilstošā gaismas diode, kas norāda, ka tvaika nosūcējs ir aktīvs šajā režīmā.
17, 18	Palielināšana/samazināšana	Taimera ilguma palielināšana/samazināšana.

Trauku lietošanas rokasgrāmata

Kādus traukus lietot

Izmantojiet tikai traukus ar feromagnētisku pamatni, kas piemēroti lietošanai indukcijas plītīs:

- čuguns
- emaljēts tērauds
- oglekļa tērauds
- nerūsējošais tērauds (pat ne pilnībā)
- alumīnijs ar feromagnētisko pārklājumu vai pamatne ar feromagnētisko plāksni

Lai pārliecinātos par trauka piemērotību,

pārbaudiet, vai ir redzams simbols  (parasti tas ir apzīmogots apakšā). Jūs varat arī novietot magnētu netālu no trauka pamatnes. Ja tas paliek piestiprināts, tas nozīmē, ka panna ir piemērota lietošanai uz indukcijas plīts.

Lai nodrošinātu optimālu efektivitāti, vienmēr izmantojiet pannas ar plakānu pamatni, kas spēj vienmērīgi sadalīt siltumu. Pamatne, kas nav pilnīgi līdzena, var ietekmēt enerģijas un siltuma vadīšanu.

Kā lietot katlus

Katla/pannas minimālais diametrs dažādām gatavošanas zonām.

Lai nodrošinātu, ka plīts virsma darbojas pareizi, pannai ir jānosiedz viens vai vairāki atskaites punkti, kas norādīti uz plīts virsmas, un tai jābūt ar piemērotu minimālo diametru. Vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst trauka pamatnes diametram.

Gatavošanas zonas	Trauka pamatnes diametrs	
	Min. Ø (ieteicamais)	Maks. Ø (ieteicamais)
Kombinēta pa kreisi Kombinēta pa labi	190 mm	230 mm
Viena pa kreisi Viena pa labi	110 mm	210 mm

Tukši katli/pannas vai ar plānu dibenu

Neizmantojiet uz plīts virsmas tukšus vai ar plānu pamatni katlus/pannas, jo tie neļauj kontrolēt temperatūru vai automātiski izslēgt gatavošanas zonu, ja temperatūra ir pārāk augsta, tādējādi radot risku sabojāt katlu vai plīts virsmu.

Ja tā notiek, nepieskarieties nekam un uzgaidiet, līdz visas sastāvdaļas atdziest. Ja tiek rādīts kļūdas ziņojums, skatiet sadaļu "Problēmu novēršana".

Parasti plīts darbības trokšņi

Indukcijas tehnoloģija balstās uz elektromagnētisko lauku radīšanu. Šie elektromagnētiskie lauki trauka apakšdaļā tieši rada siltumu. Katli un pannas var radīt dažnedažādus trokšņus vai vibrācijas atkarībā no to izgatavošanas veida.

Šo trokšņu veidus var aprakstīt šādi:

Neliela dūkoņa (kā transformatora troksnis)

Šis troksnis rodas, gatavojot ar augstu siltuma līmeni, un to nosaka enerģijas daudzums, kas tiek pārņemts no plīts uz pannām. Troksnis pazūd vai paliek klusāks, kad tiek samazināts siltuma enerģijas līmenis.

Viegla šņāķšana

Šis troksnis rodas, kad gatavošanas trauks ir tukšs, un apstājas, ja trauks ir piepildīts ar ūdeni vai pārtiku.

Krakšķēšana

Šis troksnis rodas, ja pannas ir izgatavotas no vairāku materiālu slāņiem, un to rada dažādu materiālu saskares virsmu vibrācijas. Troksnis rodas traukiem un var atšķirties atkarībā no pārtikas daudzuma un pagatavošanas metodes.

Stipra šņāķšana

Šis troksnis rodas, ja katli ir izgatavoti no vairāku materiālu slāņiem, kā arī, ja tie tiek izmantoti maksimālajā režīmā, kā arī uz divām gatavošanas zonām. Troksnis pazūd

vai paliek klusāks, kad tiek samazināts siltuma enerģijas līmenis.

Ventilatora trokšņi

Lai elektroniskā sistēma darbotos pareizi, ir nepieciešams regulēt plīts temperatūru. Lai to varētu paveikt, plīts ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas tiek ieslēgts, lai samazinātu un regulētu elektronikas sistēmas temperatūru. Ventilators var turpināt darboties arī pēc iekārtas izslēgšanas, ja

konstatētā gatavošanas virsmas temperatūra pēc izslēgšanas vēl aizvien ir pārāk augsta un displejā tiek rādīts **H**.

Ritmiskas, pulksteņa tikšņu skaņas

Šis troksnis rodas tikai tad, ja darbojas vismaz trīs gatavošanas zonas, un pazūd vai samazinās, ja kāda no tām tiek izslēgta.

Šādi trokšņi ir normāla indukcijas tehnoloģijas parādība, tādēļ tos neuzskata defektiem.

Ikdienas lietošana

Ierīces ieslēgšana

Turiet nospiestu ① vienu sekundi, lai ieslēgtu ierīci.

- Iedegas gaismas diode virs pogas ① un pogas  AUTO.
- Ja neveicat nekādas citas izvēles, drošības apsvērumu dēļ ierīce izslēgsies pēc 10 sekundēm.

Gatavošanas zonas izvēle

Ja lieto produktu tikai ar ieslēgtu nosūcēju jebkurā līmenī, pēc 1 minūtes zonu slīdņi tiek rādīti atzīme „0” (puse spilgtuma). Nospiediet „0” blakus gatavošanas zonas slīdjoslai un velciet ar pirkstu, lai ritinātu slīdņi un iestatītu jaudas līmeni.

Ierīces gatavošanas zonas izslēgšana

Pieskarieties „0” uz joslas kursora.

- Ja netiek veiktas citas izvēles un pārējās gatavošanas zonas ir izslēgtas, ierīce izslēdzas pēc 10 sekundēm.

Plīts izslēgšana

Pieskarieties ① uz dažām sekundēm, lai izslēgtu plīti.

- Ja displejā neveiksīt nekādas citas izvēles un visas gatavošanas zonas ir izslēgtas, ierīce izslēgsies pēc 10 sekundēm.

Iestatījumi “Atkausēšana”

Izmantojot kausēšanas funkciju, jūs varat lēnām kausēt pārtikas produktus vai kausēt sviestu, šokolādi vai medu.

- Nospiediet  vienreiz.
- Tas tiek rādīts uz cipariem  un .
- Lai deaktivizētu kausēšanas funkciju, mainiet jaudas līmeni vai nospiediet .

Boost regulēšana

Visas gatavošanas zonas ir aprīkotas ar jaudas palielināšanas funkciju (Booster). Kad ir aktivizēta funkcija Booster, izvēlētā gatavošanas zona darbojas ar papildu jaudu 5 minūtes. Funkciju Booster var izmantot, piemēram, lai ātri uzsildītu lielu ūdens daudzumu.

- Bīdiet ar pirkstu pa joslas kursoru, līdz displejā parādās **B**.
- Lai deaktivizētu funkciju Booster, pārvietojiet joslas kursoru atpakaļ uz vēlamu jaudas līmeni, velkot ar pirkstu.

Taimeris

Kad taimeris ir iestatīts, gatavošanas zona izslēdzas pēc iestatītā laika intervāla no 1 minūtes līdz 1 stundai un 59 minūtēm.

Taimera iestatīšana

- Plīts ieslēdzas.
- Gatavošanas zonas iestatīšana.
- Nospiediet ②.
 - Displeja centrā mirgo indikators „00”.
 - Pieskarieties + lai palielinātu taimerī iestatīto laiku, pieskarieties - lai to samazinātu.

Nospiežot + pirmo reizi displejā iedegas indikators „1”.

Lai deaktivizētu akustisko signālu, nospiediet .

Lai iestatītu taimeru papildu zonai, atkārtojiet iepriekš minēto procedūru.

Ja taimeris ir iestatīts vairākām zonām, taimera displejā tiks rādīta atpakaļskaitīšanas reize, kas ir vistuvāk derīguma termiņa beigām, un tās ikona tiks rādīta ar augstu intensitāti. Citu aktīvo taimeru ikonas tiks rādītas ar zemu intensitāti.

Taimera modificēšana

- Taimeris iestatīts
- Nospiediet taimera aktīvo gatavošanas zonu, kuru vēlaties mainīt.
- Nospiediet .
- Mainiet taimerī iestatīto laika ilgumu, izmantojot + un -.

Kombinācijas funkcija (tilta savienojums)

Kombinācijas funkcija ļauj aktivizēt divas atsevišķas gatavošanas zonas, lai tās varētu darbināt un regulēt kopā.

- Vienlaicīgi nospiediet abu gatavošanas zonu joslas kursorus (vienā pusē) un atlasiet slīdni, kur cipars ir “0”.
- Displejā blakus abām zonām ir redzama  viena puse un  otra puse.

Ja viena no gatavošanas zonām jau darbojas, kad ir aktivizēta kombinācijas funkcija (tilta savienojums), šīs gatavošanas zonas jaudas līmenis un darbības laiks tiks izvēlēts abām kombinētajām zonām. Ja abas zonas jau darbojas, darbības laiki tiek notīrīti jaudas līmeņa displejos. Sasaistīšanas funkcijā nav iespējams iestatīt paātrinājumu.

Bērnu drošības slēdzene

- Ierīce ir ieslēgta
- Lai aktivizētu bērnu drošības slēdzi, vienlaikus nospiediet  un , atlaidiet un nospiediet vēlreiz , līdz atskan pīkstiens. Visi ci-

pari norāda “0”.

- Displejs ir iesaldēts. Ja displejs šajā stāvoklī izslēdzas, bloķēšanas funkcija joprojām būs aktīva arī pēc plīts virsmas restartēšanas.
- Lai deaktivizētu bērnu drošības slēdzeni, nospiediet vienlaikus dažas sekundes  un  atlaidiet un nospiediet vēlreiz .

Funkcija paliek aktīva, līdz tā tiek atspējota.

Funkcija “Dry” (Žāvēt)

Ik reizi, kad plīts tiek izslēgta, tvaika nosūcēja motors darbojas 5 minūtes pirmajā ātruma līmenī. Žāvēšanas funkcijas darbības laikā visi displeji ir atspējoti, izņemot pogu  un pogu “0” tvaika nosūcēja līmenim.

- Lai darbības laikā deaktivizētu funkciju “Dry”, lietotājam ir jāpārvieto tvaika nosūcēja līmeņa poga no “1” uz “0”.

Bloķēšana

Plīts virsmas bloķēšana/atbloķēšana

Vienlaicīgi nospiediet taustiņus  un , dažas sekundes. Displejā parādās “LOC”. Ļauj bloķēt plīts iestatījumus, lai izvairītos no nejaušas manipulācijas, atstājot jau iestatītās funkcijas aktīvas. Atkārtojiet šo procesu, lai atbloķētu.

Palaist un apturēt / atsaukt

Šī funkcija ļauj apturēt/restartēt jebkuru aktīvo plīts funkciju, samazinot gatavošanas jaudu līdz nullei.

Nospiediet pogu, lai aktivizētu funkciju, nospiediet to vēlreiz un pilnībā pārvietojiet norādīto kursoru no kreisās puses uz labo (blakus pauzes funkcijai —), lai to deaktivizētu.

Piezīme: ja funkcija Pauze nav deaktivizēta pēc 10 minūtēm, plīts automātiski izslēdzas.

Šī funkcija ļauj atjaunot plīts virsmas iestatījumus nejaušas izslēgšanas gadījumā. Aktivizēšana:

- Ieslēdziet plīti no jauna.

- Nospiediet  6 sekunžu laikā.

Funkcija 'Sildīšana'

Šo funkciju izmanto, lai trauku sasildītu līdz maksimālajai jaudai, pirms turpināt gatavot izvēlētajā līmenī.
Laika intervāls, kurā gatavošanas zona tiek turēta ar maksimālo jaudu, ir atkarīgs no galīgā iestatītā gatavošanas līmeņa.
Skatiet tabulu nodaļā "Gatavošanas zonas vadības panelis".

Lai aktivizētu, ar trauku uz plīts un izvēlēto gatavošanas zonu, nospiediet un 3 sekundes turiet barošanas joslā izvēlēto vērtību (no 1 līdz 8). Atbilstošās gatavošanas zonas displejā norādīts "A".
Jūs varat palielināt gatavošanas līmeni, bet, samazinot to, funkcija tiek deaktivizēta.
To var arī deaktivizēt, pieskaroties attiecīgās gatavošanas zonas pogai un turot to 3 sekundes.

Jaudas līmenis	Gatavošanas metode	Izmantošanas veids
1	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
2	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
3	Uzsildīšana	Rīsi
4	Ilgstoša pagatavošana, biezināšana, sautēšana	Dārzeni, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
5	Ilgstoša pagatavošana, biezināšana, sautēšana	Dārzeni, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
6	Ilgstoša gatavošana, sautēšana	Pasta, zupas, sautēta gaļa
7	Viegla cepšana	Rosti (kartupeļu pankūkas), omletes, panēta un cepta pārtika, desinās
8	Cepšana, dziļā cepšana	Gaļa, kartupeļu čipsi
9	Cepšana, dziļā cepšana	Steiki
P	Ātrā sildīšana	Verdošs ūdens
Temperatūras līmenis	Gatavošanas metode	Izmantošanas veids
	Atkausēšana	Izkausējiet sviestu, šokolādi vai medu apmēram 42°C temperatūrā.

Lietotāja izvēlnes pielāgošana

Lietotājs ar izstrādājumu var veikt dažas regulēšanas darbības. Izpildiet tālāk norādīto procedūru, lai atvērtu izvēlni. Ieslēdziet un izslēdziet ierīci 3 sekunžu laikā. Nospiediet un turiet taustiņus “+” un “-” 3 sekundes, līdz taimera ciparos parādās

izvēlnes saīsinājumi (U1, U2, U3.....). Izmantojot taustiņus “+” un “-”, varat ritināt izvēlni. Kreisajā pusē iedegas slīdņa tastatūras, rādot atlasāmās vērtības. Izvēlnes specifikācijas skatiet tabulā zemāk:

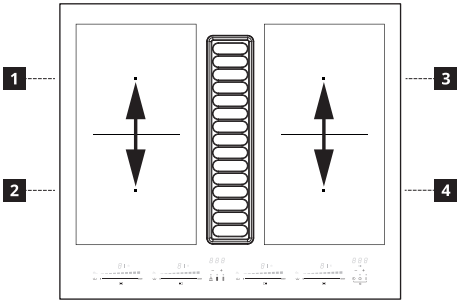
Izvēlnes kods	Apraksts	Vērtība
U1	Pogu skaņas skaļuma pārvaldības izvēlne.	0 - Skaņa izslēgta 1 - Min. 2 - Vidēja 3 - Maks.
U2	Toņa skaļuma un akustisko signālu pārvaldības izvēlne.	0 - Skaņa izslēgta 1 - Min. 2 - Vidēja 3 - Maks.
U3	Atpakaļskaitīšanas pārvaldības izvēlne.	0 - Skaņa izslēgta 1 - Īss pikstiens 2- Garš pikstiens
U4	Funkcija “ Dry ” (žāvēt).	0 - Nav aktīvs 1 - Nav aktīvs
U5	Oglekļa filtra aktivizēšana	0 - Nav aktīvs 1 - Aktīvs

Nospiediet un 3 sekundes turiet taustiņus “+” un “-”, lai saglabātu iestatījumus un izietu no izvēlnes.

Jaudas pārvaldības funkcija

Šis produkts ir aprīkots ar elektroniski vadāmu jaudas pārvaldības funkciju. Šī funkcija kontrolē maksimālās jaudas piegādi 3000 W starp kombinētajām gatavošanas zonām (kreisajā un labajā pusē), optimizējot enerģijas sadali un izvairoties no sistēmas pārslodzes.

Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, kas attiecināmas uz to pašu paralēlslēguma gatavošanas zonu. Lūdzu skatīt attēlu. Vajadzības gadījumā šī funkcija samazina citas gatavošanas zonas jaudu, kas darbojas kombinētajā režīmā (visaugstākā prioritāte tiek piešķirta pēdējai komandai).



Piemērs:
Ja 1. gatavošanas zonai ir izvēlēts papildu jaudas līmenis (pastiprinājums) (P), 2. gatavošanas zona nevar vienlaikus pārsniegt 5. jaudas līmeni.

Problēmu novēršana

Kļūdas kods	Apraksts	Iespējamais kļūdas cēlonis	Risinājums
	Neesoša darbība	Nepareizs savienojums ar elektrotīklu vai īssavienojums	Atvienojiet plīts nosūcēju no barošanas avota. Pareizi pievienojiet strāvas padevei, ja nepieciešams, skatiet sadaļu "ELEKTRISKAIS SAVIENOJUMS". Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu un norādiet problēmu.
ER 03 un nepārtraukta skaņa vai P	Vadības panelis izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Nepārtraukta sensoru aktivizēšana. Ūdens vai katls uz stikla virs vadības panela.	Noņemiet ūdeni vai katlu no stikla keramikas virsmas un no vadības panela. Izslēdziet plīts tvaika nosūcēju.
ER 03 un nepārtraukta skaņa vadības panelī Tvaika nosūcējs	Vadības panelis izslēdzas pēc 10 sekundēm. Vakuuma motors joprojām darbojas.	Konstatēta nepārtraukta sensoru aktivizēšana. Ūdens vai katls uz stikla virs nosūcēja vadības panela.	Noņemiet ūdeni vai katlu no stikla keramikas virsmas un no vadības panela. Vēlreiz pieskarieties nosūcēja vadības panelim.
ER47	Mirgo ER un 47 Vadības panelis izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Strāvas padeves kabeļa savienojuma kļūda produkta pusē.	Atvienojiet nosūcēju no barošanas avota. Ja nepieciešams, noregulējiet savienojumu, ievērojot norādījumus sadaļā ELEKTRISKAIS SAVIENOJUMS, īpašu uzmanību pievēršot pareizai tiltu nostiprināšanai produkta pusē. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu un norādiet problēmu.
E/6	Mirgo ER un 47 Vadības panelis izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Strāvas padeves novirzes attiecībā uz frekvenci vai sprieguma līmeni. Saules enerģijas invertori var izraisīt E6 kļūdu, radot tīkla sprieguma svārstības (augstfrekvences pārspriegums).	Tiklīdz strāvas padeve atgriežas normālos apstākļos, E6 kļūda pazūd. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu un norādiet problēmu.
ER20 - ER22 - ER30 - ER36 - ER39 - U400 - E/2 - E/A - E/4 - E/7 - E/8 - E/9	Atvienojiet plīts nosūcēju no barošanas avota. Uzgaidiet dažas sekundes, pēc tam atkal pievienojiet plīts nosūcēju strāvas padevei. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu un norādiet displejā redzamo kļūdas kodu.		

i Ja ir kļūda, mēģiniet atrisināt problēmu, izpildot problēmu novēršanas rokasgrāmatā sniegtos norādījumus. Ja problēmu nevar atrisināt, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu. Pilns IKEA pakalpojumu sniedzēju saraksts ir parādīts šīs rokasgrāmatas pēdējā lappusē.

i Nepareizas ierīces lietošanas vai uzstādīšanas gadījumā, kuru nav veicis pilnvarots uzstādītājs, jāapmeklē pēcpārdošanas servisa tehniķis vai izplatītājs pat garantijas laikā.

APKOPE UN REMONTS

- Nodrošiniet, lai elektrisko sastāvdaļu apko-
pi veiktu tikai veic tikai ražotājs vai pēcpār-
došanas serviss.
- Nodrošiniet, lai bojātu elektrisko kabeļu
nomaiņu veiktu tikai ražotājs vai pēcpārdo-
šanas serviss.

Sazinoties ar servisa nodaļu, lūdzu,
sagatavojiet šādu informāciju:

- Kļūmes veids
- Ierīces modelis (Art. Nr./kods)
- Sērijas numurs (S.N.)

Šī informācija ir norādīta identifikācijas
plāksnītē. Šī identifikācijas plāksnīte ir
piestiprināta ierīces apakšdaļā.

TEHNISKIE DATI

Produkta identifikācija

Tips: **4300**

Modelis: **TÄCKNAN**

Lūdzu, skatīt identifikācijas plāksnīti, kas
piestiprināta pie produkta apakšdaļas.

Ražotājs nepārtraukti veic produktu
uzlabojumus. Tādēļ šīs instrukcijas teksts un
attēli var tikt mainīti bez iepriekšēja
brīdinājuma.

Plašāka informācija par tehniskajiem datiem
ir pieejama vietnē: www.ikea.com

Nosūcēja tehniskie dati

Produkta tips			INTEGRĒTS
	Platums	mm	600
Izmēri	Dzīļums	mm	520
	Augstums min/maks.	mm	520
Maksimālā gaisa plūsma *- nosūcēja uzstādīšana		m3/h	600
Maksimālais trokšņa līmenis*- nosūcēja uzstādīšana		dBA	68
Maksimālais gaisa plūsmas ātrums * - filtra uzstādīšana**		m3/h	420
Maksimālais trokšņa līmenis*- filtra uzstādīšana**		dBA	71
Nosūcēja nominālā jauda		W	250
Plīts virsmas nominālā jauda		W	7400
Maks. kopējā jauda		W	7650

* Maksimālais ātrums (izņemot Boost).
** Filtru uzstādīšana — gaisa plūsmas ātruma
vērtība pilnīgai filtru uzstādīšanai ar

806-231-27 NYTTIG recirkulācijas komplektu
plīts virsmai.

Barošanas spriegums / frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Iekārtas svars	18 Kg

Šī ierīce ir projektēta, ražota un pārdota saskaņā ar EEK direktīvām.

Tehniskie dati ir parādīti ierīces iekšpusē piestiprinātajā datu plāksnītē.

Tvaika nosūcēja energoefektivitāte

Informācija par produktu saskaņā ar ES regulu Nr. 66/2014	Mērvienība	Vērtība
Modeļa identifikators		TÄCKNAN 905.986.36
Gada enerģijas patēriņš	kWh/a	30,7
Laika palielinājuma faktors		0,8
Šķidruma dinamiskā efektivitāte		33,8
Energoefektivitātes indekss		42,0
Izmērītā gaisa plūsma visefektīvākajā punktā	m3/h	290
Izmērītais gaisa spiediens visefektīvākajā punktā	Pa	440
Izmērītā elektriskā jauda visefektīvākajā punktā	W	105
Strāvas patēriņš, kas mērīts gaidīšanas režīmā	W	0
Strāvas patēriņš, ko mēra izslēgtā režīmā	W	0,49
Energoefektivitātes klase		A+
Šķidruma dinamiskās efektivitātes klase		A
Prettauku filtrēšanas efektivitāte	%	85,1
Prettauku filtrēšanas efektivitātes klase		B
Gaisa plūsma ar minimālu ātrumu	m³/h	200
Gaisa plūsma ar maksimālo ātrumu	m3/h	600
Gaisa plūsma ar intensīvu ātrumu	m³/h	680
Gaisa svērtā skaņas jaudas emisija a pie minimālā ātruma	dbA	43
Gaisa svērtā skaņas jaudas emisija pie maksimālā ātruma	dbA	68
Gaisa svērtā skaņas jaudas emisija pie intensīvā ātruma	dbA	71

Atsauces standarti:

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

Enerģijas taupīšana

Ierīcē ir funkcijas, kas palīdz ietaupīt enerģiju ikdienas ēdiena gatavošanas laikā.

Vides aspekti

Sadzīves tehnikas utilizācija



Simbols  uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka produktu nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Produkts jānodod utilizācijai centrā, kas specializējas elektrisko un elektronisko komponentu pārstrādē. Nodrošinot šī produkta pareiza utilizāciju, jūs palīdzēsiet novērst iespējamās negatīvās sekas videi un veselībai, kas citādi varētu rasties, atbrīvojoties no produkta nepareizi. Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī produkta pārstrādi, sazinieties ar pašvaldības iestādēm, vietējo atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties produktu.

Ierīce atbilst elektrisko un elektronisko ierīču bīstamo vielu lietojuma samazināšanas un atkritumu utilizācijas direktīvai 2012/19/ES.

Iepakojuma materiālu utilizācija

Materiāli ar simbolu  ir pārstrādājami. Atbrīvojieties no iepakojuma pārstrādei piemērotos savākšanas konteineros.

Enerģijas taupīšana

Gatavošanas laikā katru dienu varat ietaupīt enerģiju, ievērojot tālāk sniegtos padomus.

- Sildot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo daudzumu.
- Ja iespējams, traukus vienmēr pārklājiet ar vāku.
- Pirms gatavošanas zonas aktivizēšanas novietojiet pannu.
- Novietojiet mazākās pannas uz mazākajām gatavošanas zonām.
- Novietojiet traukus tieši gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai izkausētu.

IKEA garantija

Cik ilgi spēkā ir IKEA garantija?

Šī garantija ir derīga piecus (5) gadus no ierīces pirkšanas datuma IKEA. Kā pirkuma pierādījums nepieciešams pirkuma čeks. Remonts, kas veikts saskaņā ar garantiju, nepagarina ierīces garantijas laiku.

Kas sniedz palīdzību?

Servisu veiks IKEA servisa pārstāvis ar saviem spēkiem vai ar autorizētu partneru tīkla starpniecību.

Kas iekļauts šajā garantijā?

Garantija attiecas uz ierīces defektiem, kas radušies ražošanas vai materiālu brāķa rezultātā pēc iegādes no IKEA datuma. Garantija ir spēkā tikai sadzīves tehnikai, kas paredzēta sadzīves lietošanai. Izņēmumi ir norādīti sadaļā "Kas nav iekļauts šajā garantijā?" Garantijas derīguma laikā remonta izmaksas (rezerves daļas, tehniskā personāla darbs un ceļa izdevumi) sedz

palīdzības dienests ar nosacījumu, ka piekļuve remontam paredzētajai ierīcei nerada īpašus izdevumus. Šie nosacījumi atbilst ES direktīvām (Nr. 99/44/EK) un piemērojamajiem vietējiem standartiem un noteikumiem. Nomainītās detaļas kļūst par IKEA īpašumu.

Ko IKEA darīs, lai atrisinātu problēmu?

IKEA ieceltais pakalpojumu sniedzējs pārbaudīs produktu un pēc saviem ieskatiem izlems, vai uz to attiecas garantijas segums. Pozitīvā gadījumā IKEA pakalpojumu sniedzējs vai tā pilnvarotais servisa partneris ar savu servisa centru starpniecību pēc saviem ieskatiem vai nu salabos bojāto produktu, vai arī aizstās to ar tādu pašu vai vienādas vērtības produktu.

Kas nav iekļauts šajā garantijā?

- Normāls nodilums.
- Bojājumi, kas radušies tīši vai nolaidības

dēļ, bojājumi, ko izraisījusi lietošanas instrukciju neievērošana, nepareiza uzstādīšana vai nepareiza sprieguma pieslēgšana, ķīmisko vai elektroķīmisko reakciju radītie bojājumi, rūsas, korozijas vai ūdens bojājumi, tostarp radītie neierobežojošie bojājumi pārmērīga kalķakmens klātbūtnē ūdensvados un kaitējums, ko rada atmosfēras un dabas notikumi.

- Nolietojamie materiāli, ieskaitot baterijas un spuldes.
- Dekoratīvas un nefunkcionālas daļas, kas neietekmē ierīces normālu lietošanu, ieskaitot skrāpējumus un krāsu variācijas.
- Nejauši bojājumi, ko rada svešas vielas vai ķermeņi, un filtru, kanalizācijas sistēmu vai mazgāšanas līdzekļu atvilktnu tīrīšana vai atbrīvošana.
- Bojājumi tādām detaļām kā stikla keramika, piederumi, trauki un galda piederumu grozi, padeves un notekas caurules, blīves, spuldes un to pārvalki, starpsienas, kloķi, paneli un apšuvuma daļas, ja vien nevar pierādīt, ka šādi bojājumi ir ražošanas defekti.
- Gadījumus, kad tehnika apmeklējuma laikā netiek konstatēti defekti.
- Remonts, ko neveic IKEA izraudzītais pakalpojumu sniedzējs vai pilnvarots servisa partneris, vai remonts, izmantojot neoriģinālās detaļas.
- Remonts, ko izraisījusi nepareiza vai specifiskajām neatbilstoša uzstādīšana.
- Ierīces lietošana ārpus mājas, piemēram, profesionālai lietošanai.
- Bojājumi, kas radušies transportēšanas laikā. Ja produkta transportēšanu līdz mājām vai uz citu adresi veic klients, IKEA neuzņemas jebkādu atbildību par jebkādiem bojājumiem, kas var rasties transportēšanas laikā. Tomēr, ja produkta piegādi līdz klienta piegādes adresei veic IKEA, garantija būs spēkā attiecībā uz šīs piegādes laikā radītajiem bojājumiem.
- IKEA ierīces sākotnējās uzstādīšanas izmaksas. Tomēr, ja IKEA ieceltais pakalpojumu sniedzējs vai tā pilnvarotais servisa partneris veic iekārtas remontu vai nomaiņu saskaņā ar garantiju, piegādātājam vai pilnvarotajam servisa partnerim vajadzības ga-

dījumā arī jāpārinstalē salabotā iekārta vai jāinstalē aizstājējiekārta.

Šis ierobežojums neattiecas uz kvalificēta speciālista pareizi izpildītu darbu, kurā izmantotas mūsu oriģinālās rezerves daļas, ar kurām ierīce ir pielāgota citas ES valsts tehniskās drošības prasībām.

Valstu tiesību aktu piemērojamība

IKEA Jums garantē Jūsu likumiskās tiesības, kas attiecas vai pārsniedz vietējās prasības. Tomēr šie nosacījumi nekādā veidā neierobežo vietējā likumdošanā aprakstītās patērētāja tiesības.

Derīguma zona

Ierīcēm, kuras iegādātas vienā ES valstī un kuras pārvietotas uz citu ES valsti, serviss normālas garantijas nosacījumu ietvaros tiks nodrošināts jaunajā valstī. Pienākums sniegt pakalpojumu saskaņā ar garantijas noteikumiem pastāv tikai tad, ja ierīce ir atbilst un uzstādīta saskaņā ar:

- tās valsts, kurā tiek pieprasīta garantijas piemērošana, tehniskām specifikācijām;
- drošības informāciju, kas ietverta lietotāja rokasgrāmatā.

IKEA ierīču pēcpārdošanas serviss:

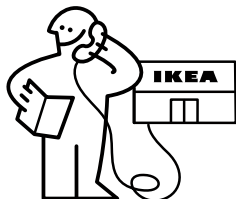
Nevilcinieties sazināties ar IKEA pēcpārdošanas servisu, lai:

1. lūgtu palīdzību, izmantojot garantiju;
2. lūgtu paskaidrojumus par IKEA ierīču uzstādīšanu konkrētos IKEA virtuves skapjos. Serviss nesniedz skaidrojumus, kas saistīti ar:
 - nokomplektētu IKEA virtuvju uzstādīšanu;
 - elektriskiem savienojumiem (ja ierīce tiek piegādāta bez kabeliem un kontaktdakšām), hidrauliskiem savienojumiem un savienojumiem ar gāzes sistēmu, kas jāveic pilnvarotam servisa tehniķim.
3. lūgtu paskaidrojumus par lietotāja rokasgrāmatas saturu un par IKEA ierīces specifikācijām.

Lai nodrošinātu to, ka mēs Jums sniegsim vislabāko atbalstu, lūdzu, pirms sazināšanās ar mums, rūpīgi izlasiet Montāžas instrukciju

un/vai šīs brošūras Lietotāja instrukcijas sadaļu.

Kā sazināties ar mums, ja jums nepieciešama mūsu palīdzība



Skatiet pilnu IKEA pakalpojumu sniedzēju sarakstu un attiecīgo valstu tālruņu numurus šīs rokasgrāmatas pēdējā lappusē.

Svarīgi! Lai nodrošinātu ātrāku servisu, iesakām izmantot šīs rokasgrāmatas beigās norādītos tālruņa numurus. Lai lūgtu palīdzību, vienmēr skatiet īpašos ierīces kodus, kas atrodami šajā rokasgrāmatā. Pirms sazināties ar mums, pārliecinieties, ka jums ir ierīces, saistībā ar kuru jūs lūdzat palīdzību, IKEA produkta kods (8 cipari).

Svarīgi! Saglabājiēt kvīti!

Šis ir jūsu pirkuma apliecinājums, un tas ir jāuzrāda, lai izmantotu garantijas priekšrocības. Kvītī tiek norādīti arī katras iegādātā IKEA ierīces nosaukums un kods (8 cipari).

Vai Jums nepieciešama papildu palīdzība?

Visi jautājumi, kas nav saistīti ar Jūsu ierīču pēcpārdošanas servisu. Lūdzu, sazinieties ar tuvākā IKEA veikala zvanu centru. Mēs iesakām pirms sazināšanās ar mums izlasīt ierīces dokumentāciju.

Turiny

Saugumo informacija	93	Kasdienis naudojimas	111
Bendra informacija	97	Naudotojo meniu pritaikymas	114
Elektros prijungimas	99	Galios valdymo funkcija	115
Priežiūra ir valymas	101	Problemų sprendimas	115
Gaminio aprašymas	103	Gartraukio techniniai duomenys	116
Rodikliai	103	Gartraukio energijos vartojimo efektyvu-	117
Prietaiso įjungimas	104	mas	
Galios apribojimas	104	Energijos efektyvumas	118
Valdymo skydelis	106	Vardinė plokštelė	119
Kaitinimo zonos valdymo skydelis	108	Aplinkosauginiai aspektai	119
Gartraukio valdymo skydelis	109	IKEA garantija	120
Puodų naudojimo vadovas	110		

Saugumo informacija

ⓘ Kad užtikrintumėte savo saugumą ir tinkamą prietaiso veikimą, prašome atidžiai perskaityti šį vadovą prieš montuojant ir paleidžiant veikti. Visada laikykite šias instrukcijas kartu su prietaisu net ir tada, jei nutraukiate naudojimą arba perduodate trečiosioms šalims. Svarbu, kad naudotojai išmanytų visas prietaiso veikimo ir saugos savybes. Šių kaitlenčių indukcinės sistemos atitinka EMS standartų ir EML direktyvos reikalavimus ir neturėtų trukdyti kitiems elektroniniams prietaisams. Širdies stimuliatorių arba kitų implantuotų elektroninių prietaisų nešiotojai privalo pasitarti su prižiūrinčiu gydytoju arba implantuoto prietaiso gamintoju, kad įvertintų, ar šie prietaisai yra pakankamai atsparūs trukdžiams.

⚠ Prijungimą prie elektros tinklo turi atlikti apmokytas technikas. Prieš pradėdami jungti elektros jungtis perskaitykite skyrių ELEKTROS PRJUNGIMAS.

Jeigu prietaisų maitinimo laidas, gnybtai arba laidų pjūvis yra tarplaido tvirtinimo taško ir gnybtų, jie turi būti išdėstyti taip, kad būtų galima ištraukti laidą, kuriuo teka įtampa, įžeminimo laido priekyje, jei jo tvirtinimo detalė išlindusi.

- Gamintojas nebus laikomas atsakingu už žalą, padarytą netinkamai sumontavus arba naudojant.
- Patikrinkite, ar tinklo maitinimas sutampa su nurodytu prie produkto pritvirtintoje duomenų plokštelėje.
- Izoliavimo prietaisai turi būti sumontuoti fiksuotoje įrangoje vadovaujantis laidų sujungimo sistemoms taikomais reglamentais.
- I klasės prietaisuose patikrinkite, ar buitinis namų tinklas turi tinkamą įžeminimo jungtį.
- Prijunkite gartraukį prie dūmtraukio tinkamu vamzdžiu. Vadovaukitės montavimo vadove nurodytais įsigyjamais priedais (apvaliems vamzdžiams: mažiausias skersmuo 125 mm). Išleidimo vamzdžio ilgis turi būti kuo mažesnis.
- Junkite įrenginį prie elektros tinklo naudodami daugiapolį jungiklį.
- Privaloma laikytis oro vėdinimo taisyklių.
- Niekada neprijunkite ištraukimo įrenginio prie ortakių su degiais dūmais (iš šildytuvų, židinių ir pan.).
- Jei gartraukis naudojamas kartu su neelektriniais prietaisais (pvz. prietaisais su dujiniais degikliais), svarbu užtikrinti pakankamą patalpos vėdinimo lygį, siekiant apsisaugoti nuo atgalinio garų srauto. Jei maisto gaminimo įrenginys naudojamas su kitais neelektriniais energijos šaltiniais naudojančiais prietaisais, neigiamas slėgis patalpoje negali viršyti 4 Pa, siekiant apsisaugoti nuo atgalinio garų įsiurbimo į patalpą.
- Oras neturi būti nukreipiamas į dūmtakį, kuris skirtas dūmams iš įrenginių, naudojančių dujas ar kitas kuro rūšis, šalinti.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotas pagalbos centras arba kompetentingas technikas, kad būtų išvengta bet kokios rizikos arba pavojingos situacijos.
- Įkiškite kištuką į lizdą, atitinkantį nurodytus reikalavimus, esantį lengvai prieinamoje vietoje.

- Privaloma atidžiai laikytis vietos valdžios institucijų nustatytų taisyklių dėl dūmų šalinimo techninių ir saugos priemonių.

⚠️ ĮSPĖJIMAS: Prieš montuodami prietaisą, nuimkite apsaugines plėveles.

- Naudokite tik kartu su prietaisu tiekiamus varžtus arba kitą techninę įrangą.

⚠️ ĮSPĖJIMAS: Jei nebus sumontuoti varžtai arba tvirtinimo prietaisai, kaip aprašyta šiose instrukcijose, gali kilti nutrenkimo elektra rizika.

- Į lemputę tiesiogiai nežiūrėkite per optinius prietaisus (žiūronus, didinamuosius stiklus...).
- Valymo ir priežiūros darbai neturi būti vykdomi vaikų, nebent yra prižiūrimi suaugusio asmens.
- Vaikai turi būti stebimi siekiant užtikrinti, kad nežaistų su prietaisu.
- Šis prietaisas neturi būti naudojamas asmenų (įskaitant vaikus), turinčių protinę, fizinę ir jutiminę negalią arba neturinčių patirties ir žinių, nebent yra už jų saugumą atsakingo asmens atidžiai stebimi ir išmokyti, kaip saugiai naudoti prietaisą.
- Šis prietaisas gali būti naudojamas mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių protinę, fizinę ir jutiminę negalią arba neturinčių patirties ir pakankamai žinių, jei jie yra atidžiai stebimi ir išmokyti apie prietaiso saugų naudojimą arba su juo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

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

Ypač saugokitės, kad nepaliestumėte kaitinimo elementų.

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

- Išvalykite ir (arba) pakeiskite filtrus po nurodyto laiko (gaisro

pavojus). Žiūrėti Valymo ir priežiūros skyrių.

- Visada tinkamai vėdinkite patalpą, jei įrenginys yra naudojamas kartu su kitais dujomis arba kitu kuru varomais įrenginiais (tai netaikoma prietaisams, kurie tik cirkuliuoja orą kambaryje).

⚠ ĮSPĖJIMAS: Jei ant paviršiaus yra įbrėžimų, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio rizikos. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu labai įkaista.

- Neįjunkite įrenginio, jei paviršius yra įtrūkęs ar matomi bet kokie medžiagos pažeidimai.
- Nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis arba kūno dalimis.
- Produktui valyti nenaudokite garinių prietaisų.
- Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, pavyzdžiui, peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkaisiti.
- Naudokite specialų valdiklį kaitlentei išjungti po naudojimo; nepasikliaukite puodų jutikliais.

⚠ ĮSPĖJIMAS: Pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros tuomet, kai naudojama alyva arba riebalai, nes gali susidaryti pavojinga situacija ir kilti gaisras. NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsną slopinančia antklode.

⚠ ĮSPĖJIMAS: Valgio gaminimas turi būti prižiūrimas. Trumpas maisto ruošimo procesas turi būti nuolat stebimas.

- Prietaisas nėra suprojektuotas paleisti veikti išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

⚠ ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant kepimo paviršių.

- Prietaisas turi būti sumontuotas taip, kad būtų galima atjungti

nuo elektros tinklo su tarpu tarp kontaktų (3 mm), kuris užtikrintų visiškai izoliaciją esant III kategorijos perkrovai.

- Prietaisas niekada negali būti veikiamas blogų oro sąlygų (lietaus, saulės).
- Prietaiso ventiliacija privalo atitikti gamintojo instrukcijas.
- Saugokite pakuotę nuo vaikų ir naminių gyvūnų.
- Virtuviniai gartraukiai ir kiti kepimo dūmų ištraukikliai dėl atgalinio degimo dujų srauto gali pakenkti saugiam dujas arba kitas degias medžiagas naudojantiems prietaisams (įskaitant ir esančius kitoje aplinkoje). Šios dujos gali sukelti apsinuodijimą anglies monoksidu. Sumontavę virtuvinį gartraukį arba bet kurį kitą kepimo dūmų ištraukiklį, pasirūpinkite, kad dujiniai prietaisai būtų išbandyti kompetentingo asmens, galinčio garantuoti, kad nebus atgalinio degimo dujų srauto.

Bendra informacija

Bendros rekomendacijos

- Nenaudokite šiurkščių kempinių, vielos šepčių, vandenilio chlorido rūgšties ar kitų produktų, kurie gali subraižyti ar paženklinti paviršių.
- Kad užtikrintumėte saugumą, prietaisui valyti nenaudokite garinių aukšto slėgio valytuvų.
- Nevartokite jokio ant kaitlentės paviršių ir funkcinių arba estetinių dalių nukritusių maisto likučių.

Naudojimas

- Gartraukis yra skirtas tik maisto gaminimo garų šalinimui buitinio naudojimo metu.
- Niekada nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, išskyrus tuos, kuriems jis skirtas.
- Naudojant keptuvės turi būti nuolat prižiūrimos: perkaitusi alyva gali užsidegti.
- Nenaudokite įrenginio su išoriniu laikmačio jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Įrenginys niekada neturi būti įrengiamas už dekoratyvinių durelių, taip apsaugant jį nuo perkaitimo.

- Niekada nestovėkite ant įrenginio, nes tai gali jį pažeisti.
- Nedėkite karštų keptuvių ir puodų ant rėmo, nes tai gali pažeisti silikono tarpiklius.
- Ant paviršiaus neruoškite maisto; saugokite, kad ant paviršiaus nenukristų sunkių daiktų. Netraukite puodų ar indų per paviršių.

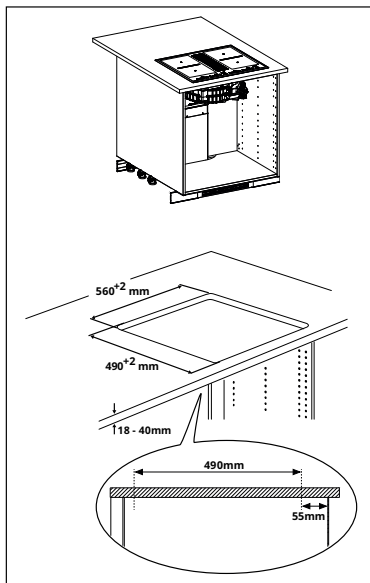
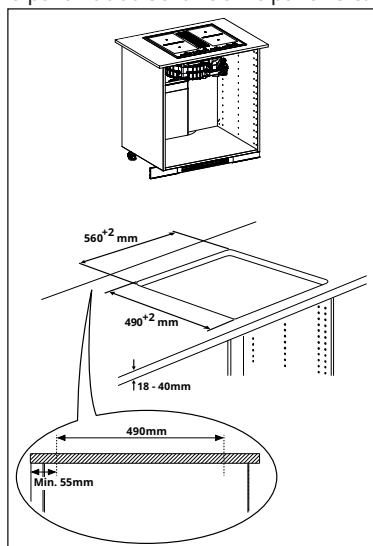
Reikalavimai baldui

Montavimas

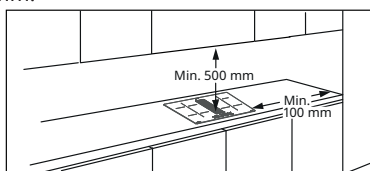
- Prietaisas yra skirtas įmontuoti į virtuvės stalviršį, virš baldo, kurio plotis lygus 600 mm arba didesnis.
- Jei įrenginys montuojamas ant degių medžiagų, privaloma griežtai laikytis žemos įtampos įrenginių ir gaisro prevencijos rekomendacijų ir taisyklių.
- Įmontuojamų įrenginių komponentai (plastikinės medžiagos ir faneruota mediena) turi būti sumontuoti su karščiui atspariais klizais (min. 85 °C): naudojant netinkamą medžiagą bei klizus, gali deformuotis arba atkibti.
- Virtuvinis baldas privalo turėti pakankamai

vietos prietaiso elektros jungtims. Virš prietaiso kabinami baldai turi būti montuojami tokiu atstumu, kad liktų pakankamai vietos patogiai dirbti.

- Aplink stalviršį už prietaiso leidžiama naudoti medžio masvo dekoratyvinius kraštus, jei minimalus atstumas visada lieka lygus nurodytam montavimo paveiksluose.
- Prietaiso įmontavimo padėtis ir matmenys yra pavaizduoti sekančiame paveiksle.



- Minimalus atstumas tarp įmontuojamo prietaiso ir viršuje esančio baldo yra 500 mm.



- Norėdami užbaigti filtro montavimą, žr. NY-TTIG rinkinį.

Elektros prijungimas

- Visos elektros jungtys turi būti įrengtos įgalioto montuotojo.
- Vadovaukitės sujungimo schema (pateikta produkto apatinėje dalyje).
- Šis prietaisas turi „Y“ tipo jungtį ir jai reikalingas maitinimo laidas H05VV-F. Laidui privaloma naudoti galines movas. Atsižvelgdami į IEC reglamentą, vienfazei jungčiai naudokite: 3 x 4 mm² maitinimo laidą, dvi-fazei jungčiai: 4 x 2,5 mm² maitinimo laidą ir Olandiškai jungčiai: 5 x 2,5 mm² maitinimo laidą. Išorinis maitinimo laido skersmuo: min. 8 mm - maks. 12 mm. Prašome vadovautis specialiais nacionaliniais reglamentais.

- Jungčių gnybtus galima pasiekti nuėmus elektros jungčių dėžutės dangtelį.
- Patikrinkite, ar buitinės elektros energijos tiekimo charakteristikos (įtampa, maksimali galia ir srovė) atitinka įrenginio charakteristikas.

ristikas.

- Prijunkite įrenginį kaip parodyta schemoje (laikantis šalyje galiojančių tinklo įtampų standartų).
- Nelituokite laidų!

Elektros prijungimas

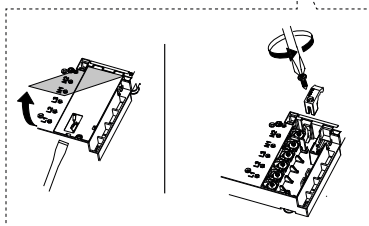
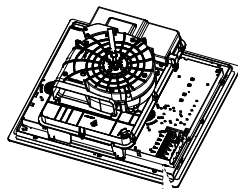
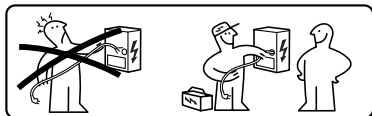


ĮSPĖJIMAS: Visos elektros jungtys turi būti įrengtos įgalioto montuotojo.

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

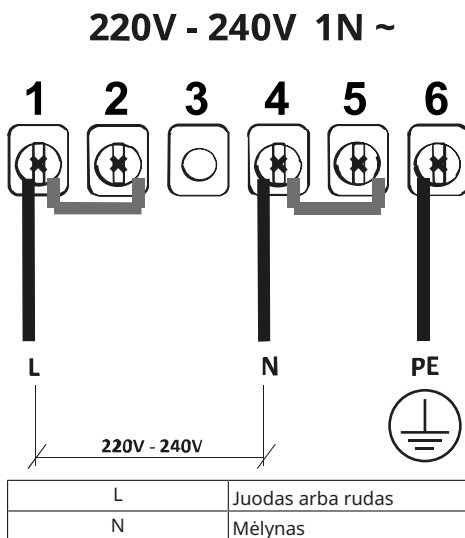


Dėmesio! Nelituokite laidų!



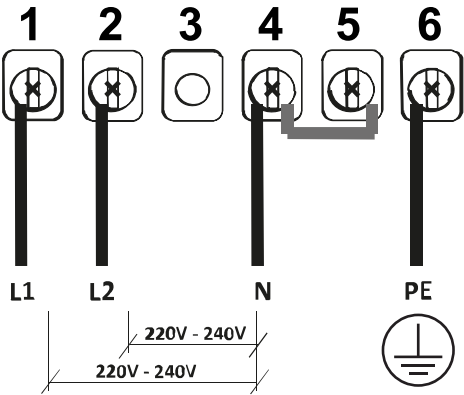
Prijungimo schema ant produkto šono

Įdėkite tiltelius tarp varžtų, kaip pavaizduota



	Geltonas / žalias
---	-------------------

380V - 415V 2N ~

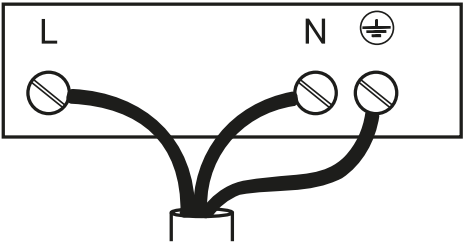


L1	Rudas
L2	Juodas
N	Mėlynas
	Geltonas / žalias

L2	Juodas
N1	Mėlynas
N2	Mėlynas
	Geltonas / žalias

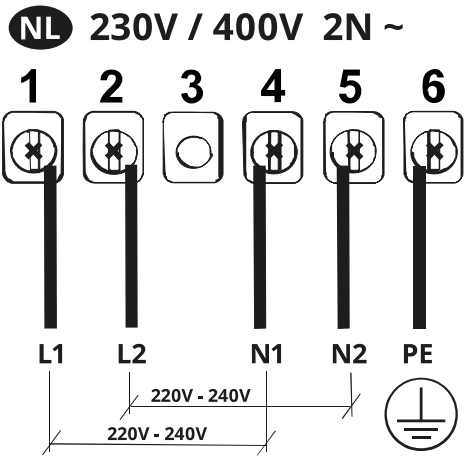
Prijungimo schema dėžės pusėje

220V - 240V 1N ~

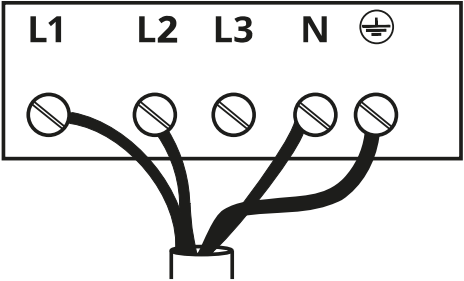


L	Juodas arba rudas
N	Mėlynas
	Geltonas / žalias

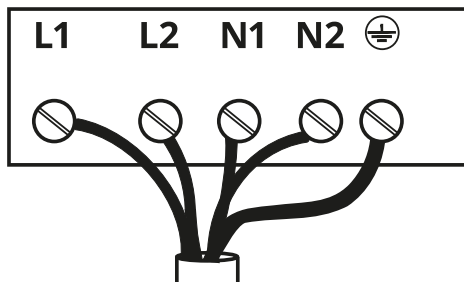
380V - 415V 2N ~



L1	Rudas
----	-------



L1	Rudas
L2	Juodas
N	Mėlynas
	Geltonas / žalias

230V / 400V 2N ~ 

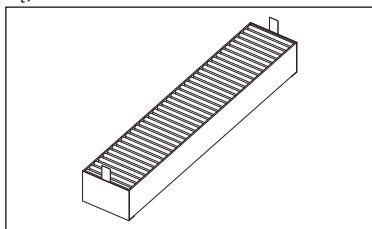
L1	Rudas
L2	Juodas
N1	Mėlynas
N2	Mėlynas
	Geltonas / žalias

Priežiūra ir valymas

- Prieš bet kokį priežiūros darbą, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo elektros tiekimo tinklo.

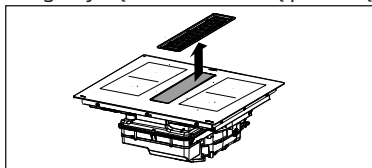
Aktyviosios anglies filtras

- Aktyviosios anglies kvapų filtras (vadovaukitės montavimo instrukcijomis) neturi būti plaunamas ar regeneruojamas. Jį reikia pakeisti kas 12 mėnesių. Norėdami užsisakyti naują filtrą, kreipkitės į aptarnavimo tarnybą (žiūrėkite vadovo pabaigoje pateiktą lentelę).



Grotelės

- Neplaukite indaplovėje. Nuvalykite grotelės karštu vandeniu ir neutraliu muilu nenaudodami braižančių kempinių (nenaudokite agresyvių arba braižančių ploviklių!).

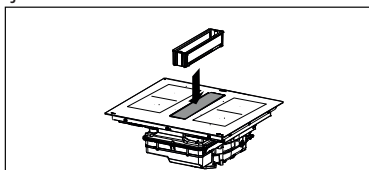


Riebalų filtras

- Išvalykite arba pakeiskite filtrus nurodytais

laiko intervalais, kad išlaikytumėte gartraukį geros veikimo būsenos ir venkite galimos gaisro rizikos dėl per didelės riebalų sandkaupos.

- Riebalų filtrai turi būti valomi kas 2 veikimo mėnesius arba dažniau, jei naudojama labai intensyviai ir juos galima plauti indaplovėje.



Viršutinė perpildymo vonelė sudaro riebalų filtrą ir turi būti kontroliuojama po kiekvieno kepimo arba kiekvieną kartą, kai ant kaitlentės išsipila skysčio. Nuplaukite karštu vandeniu ir pašalinkite maisto likučius, kad nepasklistų garai ir neatsirastų nuodegų likučių.

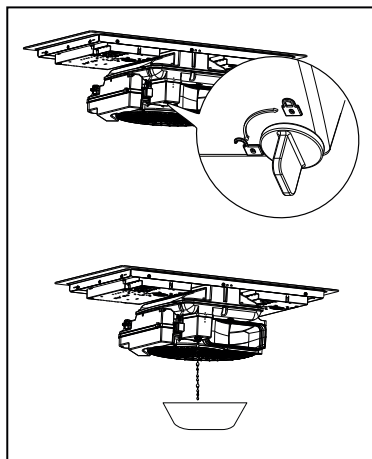
Skysčių surinkimo indas

Įprasto naudojimo metu rekomenduojama patikrinti ir ištuštinti surinkimo indą dviejų savaitių intervalais.

Prieš atlikdami reguliarias vandens surinkimo indo patikras, išimkite stalčių, ypač jei akivaizdžiai išsipylę skysčiai. Paspauskite čiaupą į viršų (oranžinis) ir atsukite jį, kad ištuštintumėte talpyklą. Ištuštinę vandens surinkimo indą, vėl prisukite spausdami

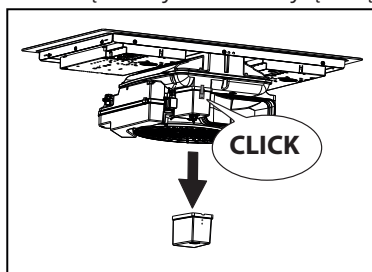
čiaupą (oranžinį), kol uždarysite.

Vožtuvą galima pakeisti, jei jis buvo pamestas arba pažeistas, ir jis įsigyjamas kaip atsarginė dalis.



Pagrindinio skysčių surinkimo indo išmontavimas

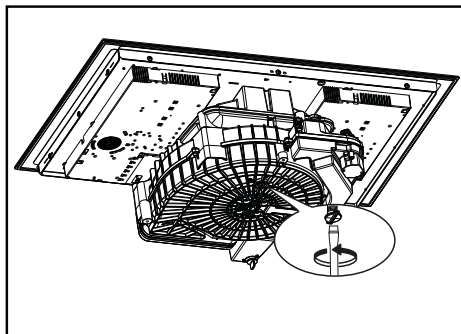
Plaudami kruopščiau, tuomet, kai krenta skysčiai, galintys sukelti blogą kvapą, atjunkite indą atidarydami nurodytą kablj.



Variklio bloko skysčių ištuštinimas

Jei ant kaitlentės išsipila daugiau negu 1 litras skysčio, atsukite srieginį dangtelį (oranžinis) ir ištuštinkite variklio bloką. Ištuštinę bloką, vėl prisukite spausdami srieginį dangtelį (oranžinį), kol uždarysite.

Vožtuvą galima pakeisti, jei jis buvo pamestas arba pažeistas, ir jis įsigyjamas kaip atsarginė dalis.

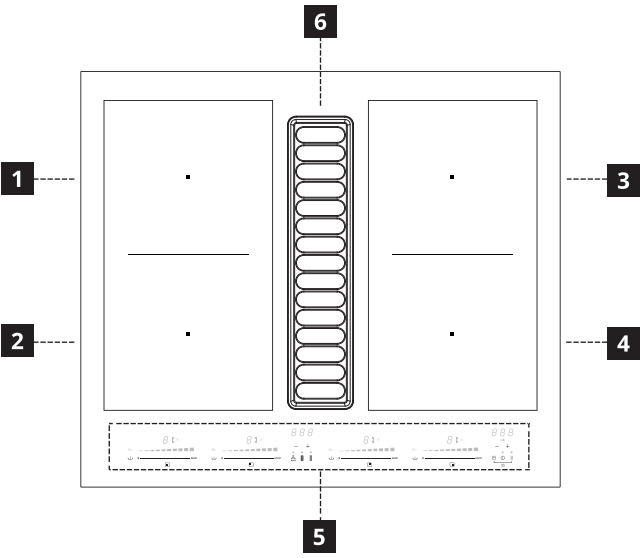


Prietaiso valymas

Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo, kad kokie nors likę maisto likučiai nesuaglėtų. Daug sunkiau pašalinti priskrudusius ir pridegusius nešvarumus.

- Kasdieniam valymui naudokite minkštą šluostę ar kempinę ir tinkamą valymo priemonę. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų valymo priemonių. Rekomenduojama naudoti apsaugines valymo priemones.
- Valykite kalkes naudodami mažą kalkių šalinimo priemonės, pavyzdžiui, acto ar citrinos rūgšties, kiekį kaitlentei atvėsus. Tada vėl nuvalykite drėgna šluoste.

Gaminio aprašymas



1	Viena kaitinimo zona (210 x 191 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
2	Viena kaitinimo zona (210 x 191 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
3	Viena kaitinimo zona (210 x 191 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
4	Viena kaitinimo zona (210 x 191 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
5	Valdymo skydelis
6	Ištraukiklis
1 + 2	Kombinuota kaitinimo zona (210 x 382 mm) 3000 W
3 + 4	Kombinuota kaitinimo zona (210 x 382 mm) 3000 W

Rodikliai

Indo aptikimas

Kiekvienoje maisto gaminimo vietoje yra įrengta keptuvės aptikimo sistema. Keptuvės aptikimo sistema atpažįsta magnetinio pagrindo keptuves, kurios gali būti naudojamos su indukcinėmis kaitlentėmis. Jei indas nuimamas kaitlentei veikiant arba naudojamas netinkamas indas, ekrane šalia grafinės juostos mirksi simbolis .

Jei kepimo ir virimo zonoje 10 sek. puodo aptikimo metu neuždedami puodai:

- Kaitinimo zona išsijungia automatiškai.
- Kiekvienos kaitinimo zonos ekranas rodo .

Liekamojo karščio indikatorius

Jei kaitinimo zona buvo išjungta, bet vis dar yra karšta, skydelyje lieka įjungta raidė  nurodanti nusideginimų pavojų gartraukiui veikiant.

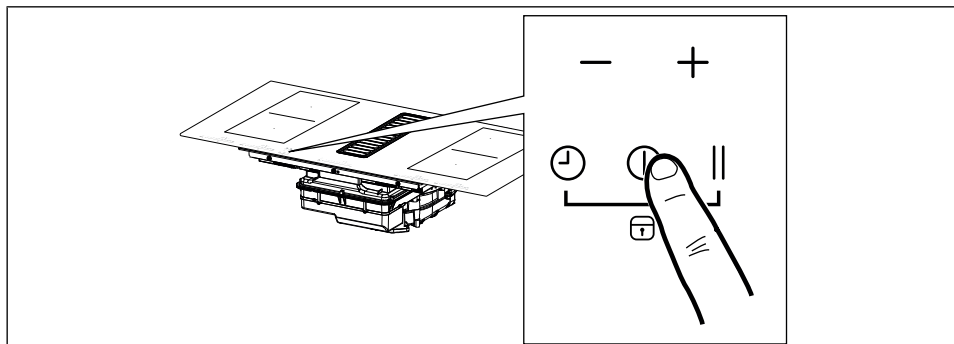
Prietaiso įjungimas

Kaitinimo zonos gali būti suaktyvintos paspaudus pageidaujamą zoną.

Kai ant vienos iš 4 kaitinimo zonų padedamas puodas, kaitlentė jį automatiškai aptinka ir užsidega atitinkamas skaičius, kad ją suaktyvintų.

Jei ant kaitlentės nėra puodų arba kitų objektų, skaičiai nėra matomi.

Valdymo skydelyje pasirenkamos funkcijos visada matomos, bet dega nedideliu intensyvumu. Pasirinkite funkcijas paliesdami atitinkamą simbolį.



Paspauskite įjungimo / išjungimo klavišą, kad įjungtumėte ir suaktyvintumėte kaitlentės funkcijas.

Šiuo metu kaitlentė yra įjungta, bet maisto gaminimo vietoms ir gartraukiui galia nėra tiekama. Nenaudojama kaitlentė automatiškai išsijungs po 10 sekundžių.

Dėmesio: Dėl saugumo priežasčių kaitlentę visada galima išjungti mygtuku On/Off.

Dėmesio: Pasirenkamos funkcijos visada bus apšviestos / rodomos valdymo skydelyje; tai bus vienintelės aktyvuojamos funkcijos. Kaitinimo zonų, gartraukio ir laikmačio valdikliai gali būti aktyvuojami paspaudus konkretų skaitmenį.

Įspėjimai montuotojui: Patikrinkite kaitlentės galios nustatymą ir keiskite jį, jei reikia. Žr. skirsnį „Galios apribojimas“.

Pagal numatytuosius nustatymus, kaitlentė yra nustatyta **7,4 Kw** suvartojimui.

Galios apribojimas

Pirmą kartą prijungus prietaisą prie buitinio elektros tinklo, montuotojas privalo nustatyti kaitinimo zonų galią atsižvelgdamas į realų buitinės elektros įrangos našumą.

Jei tai nereikalinga, galima pasiekti tiesiai kaitlentę naudojant ① arba, vietoj to, vadovaukitės apačioje aprašyta procedūra, kad atidarytumėte meniu.

- Prijunkite kaitlentę prie namų tinklo (šis veiksmas turi būti atliekamas kiekvieną kartą atidarius meniu).
- Kelioms sekundėms pradeda šviesti visi skaitmenys.

- Kai tik skaitmenys iš naujo išsijungia, paspauskite ir laikykite nuspaudę ⌚ ir || 4 sekundes, kol slinkimo klaviatūros kairėje užsidegs.
- Nuspauskite ir vienu metu 4 sekundes laikykite nuspaudę abi kairėje esančias slinkimo klaviatūras, kol 3 valdymo skaitmenys rodys „CF6“.
- Spauskite ||, kol bus parodyta „PHA“.
- Paspauskite paskutinę klaviatūrą kairėje, kad pasirinktumėte teisingą nustatymą.

Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

Reikšmė maitinimo juostoje	KW	Pastabos
0	7,4	Standartinis pradinis nustaty- mas
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

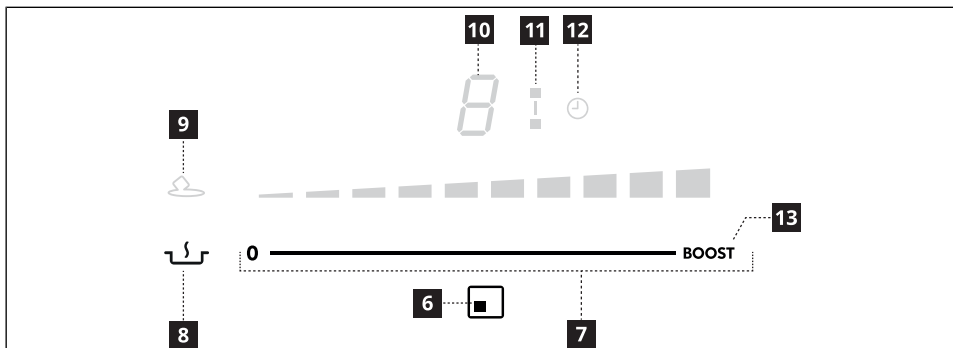
Įvedę teisingą vertę patvirtinkite
paspausdami ir laikydami nuspaudę  ir II.

Valdymo skydelis

888 min 4 1 2 3 5		
1	Ijungta / išjungta	Kaitlentės gartraukio įjungimas / išjungimas. Paspauskite, kad įjungtumėte. Norėdami išjungti paspauskite dar kartą. Pagal numatytuosius nustatymus, kai kaitlentės garų ištraukimo įtaisas įsijungia, gartraukis suaktyvinamas veikti automatiiniu režimu ir įsijungia LED . Palieskite (paspauskite) pasirinkimo stulpelį, kad išjungtumėte automatinį režimą ir galėtumėte dirbti su gartraukio ventiliatoriumi rankiniu režimu. Šviesos diodas  užges.
2	Kaitinimo zonų laikmatis	Pasirinkite kaitinimo zoną, kuriai norite nustatyti nepriklausomą laikmatį. Šis klavišas suaktyvinta laikmatį, kurį galima nustatyti atskiroms kaitinimo zonoms, taip pat ir tuo pačiu metu. Pasibaigus nustatytam laikui, kaitinimo zonos išsijungia automatiškai ir įjungiamas garsinis signalas. Kaitlentės laiko suaktyvinimas / reguliavimas: Kelis kartus paspauskite klavišą , kad pasirinktumėte norimą suaktyvinti kaitinimo zoną. Įsijungs kaitinimo zoną atitinkanti piktograma. Pasirinkę pageidaujamą kaitinimo zoną, sureguliuokite laikmačio trukmę: Paspauskite „+“, kad padidintumėte laiką, kuris turi praeiti prieš automatinį išjungimą. Paspauskite „-“, kad sumažintumėte laiką, kuris turi praeiti prieš automatinį išjungimą.
3	Stabdyti ir paleisti / atšaukimas	Su šia funkcija galima sustabdyti / iš naujo paleisti bet kurią kaitlentėje aktyvią funkciją, iki nulio sumažinant kaitinimo galią. Paspauskite klavišą, kad suaktyvintumėte funkciją, paspauskite ją dar kartą ir į pačią dešinę nustatykite nurodytą žymeklį (arti pauzės funkcijos , kad išjungtumėte. Pastaba: jei po 10 minučių pauzės funkcija neišjungia, kaitlentė išsijungia automatiškai. Su šia funkcija galima atkurti kaitlentės nustatymus atsiktinio išsijungimo atveju. Suaktyvinimas: - Iš naujo įjunkite kaitlentę. - Paspauskite  per 6 sekundes.
4 ; 5	Padidinimas / sumažinimas	Kaitlentės laikmačio trukmės padidinimas / sumažinimas.
4 + 5	Padidinimas / sumažinimas	Ilgai spauskite, kad atkurtumėte riebalų filtrą. Ilgai spauskite, kad atkurtumėte aktyviosios anglies riebalų filtrą.

2 + 3	Blokavimas	Kaitlentės užblokovimas/atblokovimas Vienu metu spauskite klavišus ir ☺ kelias sekundes. Ekrane parodoma „LOC“. Galima užblokuoti kaitlentės nustatymus, kad būtų išvengta atsitiktinio pakeitimo, paliekant aktyvius jau nustatytas funkcijas. Norėdami išjungti, pakartokite šią operaciją.
	Apsauga nuo vaikų	Užblokovimas Vienu metu spauskite klavišus ir ☺, atleiskite ir paspauskite iš naujo ☺. Ekrane parodoma kaitlentė („Hob“) L. Atblokovimas Vienu metu spauskite klavišus ir ☺, atleiskite ir dar kartą paspauskite . Galima užblokuoti kaitlentę, kad įranga nebūtų netyčia vėl suaktyvinta.

Kaitinimo zonos valdymo skydelis



6	Kaitinimo zonų padėtis	Kaitinimo zonų padėties indikatoriai. Maisto gaminimo vietos gali veikti kartu, sudarydamos vieną to paties galios lygio zoną. Priekinė pagrindinė ir galinė pagalbinė maisto gaminimo vietos. Norėdami suaktyvinti kombinuotą režimą, vienu metu palieskite 2 juostas: įsijungs simbolis I. Su pagrindinės zonos pasirinkimo juosta galima pasirinkti galios lygį. Norėdami išjungti kombinuotą režimą, pakartokite suaktyvinimo procedūrą.
7	Slinkimo klaviatūra	Kaitinimo zonos pasirinkimas. Galios lygio padidėjimas / sumažėjimas. Galios padidėjimo funkcija, kuri išlieka veikti 10 minučių, kurioms praėjus, temperatūra grįžta prie 9 lygio dydžio. Palieskite ir slinkite išilgai pasirinkimo juostos, kad suaktyvintumėte galios padidinimo funkciją „Power Booster“. Galios padidėjimo lygis nustatomas kaitinimo zonos ekrane, pasirenkant su simboliu P.
	Šildymo funkcija	Ši funkcija naudojama norint pašildyti puodą didžiausia galia prieš tęsiant kepimą pasirinktu lygiu. Laiko intervalas, kai kaitinimo zona išlaikoma didžiausios galios, priklauso nuo galutinio nustatyto kaitinimo lygio. Žr. lentelę: Galios lygis „1“ = 40 sekundės Galios lygis „2“ = 72 sekundės Galios lygis „3“ = 120 sekundžių Galios lygis „4“ = 176 sekundžių Galios lygis „5“ = 256 sekundės Galios lygis „6“ = 432 sekundės Galios lygis „7“ = 120 sekundės Galios lygis „8“ = 192 sekundžių Galios lygis „9“ arba „Booster“ = nėra Norėdami suaktyvinti, kai puodas ant kaitlentės ir pasirinkta kaitinimo zona, paspauskite ir 3 sekundes laikykite galios juostoje nuspaustą pasirinktą reikšmę (nuo 1 iki 8). Atitinkamos kaitinimo zonos ekranas rodo „A“. Galima padidinti galios lygį, bet sumažinus funkcija išjungia. Galima išjungti iš paliečiant bei 3 sekundes laikant nuspaustą atitinkamos kaitinimo zonos klavišą.
8	Temperatūros valdymas	Temperatūros valdymo aktyvinimas. Ekrane parodoma U .
9	Tirpinimo funkcija	Tirpinimas.
10	Kaitinimo zonos skaičius	Suaktyvinama, jei naudojame tą konkrečią kaitinimo zoną.
11	Kombinuotasis režimas (funkcija „sujungimas“)	Dviejų kaitinimo zonų kombinuoto režimo suaktyvinimas.
12	Funkcija „Timer“	Suaktyvinamas toje kaitinimo zonoje nustatytas laikmatis.
13	Funkcija „Boost“	Funkcijos „Power Booster“ suaktyvinimas. Ekrane parodoma P .

Gartraukio valdymo skydelis

14	Riebalų filtro priežiūros simbolis	Jei dega, nurodo atlikti riebalų filtro priežiūrą. Riebalų filtro atstatymas ir suaktyvinimas iš naujo: Atlikę filtrų priežiūrą, 5 sekundes spauskite klavišą 14. Riebalų filtro šviesos diodas išsijungs ir atbulinis skaičiavimas bus pradėtas iš naujo.
15	Anglies filtro priežiūros simbolis	Jei įjungtas, nurodo atlikti anglies filtro priežiūrą. Pagal numatytuosius nustatymus, anglies filtro priežiūros priminimas yra išjungtas (gartraukio režimas). Norėdami suaktyvinti anglies filtro priežiūros priminimą, žr. skirsnį „Naudotojo meniu asmeninis pritaikymas“. Anglies kvapų filtro atstatymas ir suaktyvinimas iš naujo: Atlikę filtrų priežiūrą, 5 sekundes spauskite klavišą 15. Kvapų filtro šviesos diodas išsijungs ir atbulinis skaičiavimas bus pradėtas iš naujo.
16	Automatinė keptuvė	Automatinės funkcijos suaktyvinimas / išjungimas (numatytajam nustatymui suaktyvinamas automatinis režimas). Palietus (paspaudus) gartraukio pasirinkimo juostą, automatinis režimas išjungiamas ir galima gartraukio ventiliatorių naudoti rankiniu režimu. Norėdami iš naujo suaktyvinti automatinį režimą, paspauskite klavišą 16: atitinkamas šviesos diodas įsijungs nurodydamas, kad gartraukis yra aktyvus tame režime.
17 ; 18	Padidinimas / sumažinimas	Laikmačio trukmės padidinimas / sumažinimas.

Puodų naudojimo vadovas

Kuriuos puodus naudoti

Naudokite išskirtinai tik puodus su feromagnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinio kaitlenčių:

- ketus
- emaliuotas plienas
- anglies plienas
- nerūdijantis plienas (taip pat ir ne visas)
- aliuminis su feromagnetine danga arba dugnu su feromagnetine plokšte

Norėdami nustatyti puodo tinkamumą,

patikrinkite, ar yra simbolis  (paprastai atspausdintas ant dugno). Taip pat galima prie puodo dugno priartinti kalamitą. Jei lieka pritvirtintas, reiškia, kad puodas tinkamas naudoti indukciniai kaitlentėi.

Kad garantuotumėte optimalų efektyvumą, visada naudokite puodus plokščiu dugnu, kad galėtų vienodai pasiskirstyti karštis. Ne visiškai lygus dugnas gali turėti įtakos galios ir karščio perdavimui.

Kaip naudoti puodus

Mažiausias puodo / keptuvės skersmuo skirtingoms kaitinimo zonoms.

Siekiant garantuoti, kad kaitlentė veiks tinkamai, puodas turi uždenkti vieną arba daugiau kaitlentės paviršiuje nurodytų atskaitos taškų ir turi būti mažiausio tinkamo skersmens.

Visada naudokite kaitinimo zoną, kuri geriausiai atitiktų puodo dugno skersmenį.

Kaitinimo zonos	Puodo dugno skersmuo	
	Min. Ø (rekomenduojamas)	Maks. Ø (rekomenduojamas)
Kombinuota kairėje Kombinuota dešinėje	190 mm	230 mm
Atskiros kairėje Atskiros dešinėje	110 mm	210 mm

Nenaudokite tuščių arba plono dugno puodų / keptuvių

Ant kaitinimo zonos nenaudokite tuščių puodų / keptuvių arba puodų / keptuvių plonu dugnu, nes šitaip nebūtų galima patikrinti temperatūros arba automatiškai išjungti kaitinimo zonos, jei temperatūra per aukšta, todėl kyla rizika sugadinti puodą arba kaitlentės paviršių.

Jei taip atsitiktų, nieko nelieskite ir palaukite, kol visi komponentai atvės.

Jei parodomas klaidos pranešimas, žiūrėkite skyrių „Problemų sprendimas“.

Įprastas kaitlentės darbinis triukšmas

Indukcinė technologija yra pagrįsta elektromagnetinio lauko sukūrimu. Šie elektromagnetiniai laukai sukuria šilumą tiesiog keptuvės dugne. Puodai ir keptuvės gali kelti įvairius triukšmus ar vibracijas, tai priklauso nuo jų pagaminimo būdo.

Tokie garsai gali būti apibūdinami taip:

Nedidelis burzgimas (kaip transformatoriaus garsas)

Šis triukšmas sukeliamas tuomet, kai verdama dideliu karščio lygiu ir priklauso nuo kaitlentės puodams perduodamos energijos. Triukšmas išnyks ar sumažės sumažinus šilumos lygį.

Nedidelis šnypstimas

Šis triukšmas girdisi tuomet, kai kepimo indas yra tuščias ir netyla tuomet, kai indas pripildomas vandens arba maisto.

Traškesys

Šis triukšmas atsiranda naudojant iš kelių skirtingų medžiagų sluoksnių pagamintus puodus, o jį sukelia skirtingų medžiagų paviršių vibracija. Triukšmą sukelia indai ir jis gali skirtis atsižvelgiant į ruošiamo maisto kiekį ir ruošimo būdą.

Didelis traškesys

Šis triukšmas atsiranda naudojant iš kelių skirtingų sluoksnių pagamintus puodus ir, be to, kai jie naudojami didžiausiu intensyvumu

ir taip pat ant dviejų kaitinimo zonų. Triukšmas išnyks ar sumažės sumažinus šilumos lygį.

Ventiliatoriaus triukšmas

Kad elektroninė sistema tinkamai veiktų, reikia sureguliuoti kaitlentės temperatūrą. Kaitlentėje įrengtas aušinimo ventiliatorius, kuris įjungiamas elektroninės sistemos temperatūros sumažinimui ir reguliavimui. Gali atsitikti taip, kad išjungus prietaisą, ventiliatorius vis dar veiks, tai atsitinka dėl to,

kad kaitlentės temperatūra dar yra per aukšta, o ekrane bus rodoma **H**.

Ritmingi ir į laikrodžio tikslėjimą panašūs garsai

Šis triukšmas pasitaiko išskirtinai tik tuomet, kai veikia mažiausiai trys kaitinimo zonos ir dingsta arba sumažėja tuomet, kai kuri nors iš jų išjungžiama.

Aprašytas triukšmas yra įprasta indukcinės technologijos savybė ir nėra laikomi gedimais.

Kasdienis naudojimas

Prietaiso įjungimas

Laikykite nuspaustą **1** sekundeį įjunkite prietaisą.

- Virš klavišo **1** ir klavišo **AUTO** įsijungia šviestos diodas.
- Jei neatliekami kiti pasirinkimai, prietaisas išsijungia po 10 sekundžių saugumui užtikrinti.

Kaitinimo zonos pasirinkimas

Jei naudojamas produktas tik su vienu įjungtu gartraukiu, po 1 minutės zonos slankiklyje rodys „0“ (pusinis apšvietimas). Paspauskite „0“ šalia kaitinimo zonos slankiklio juostos ir braukdami nustatykite galios lygį.

Maisto gaminimo vietos išjungimas

Palieskite „0“ juostinį žymeklį.

- Jei neatliekami kiti pasirinkimai ir kitos kaitinimo zonos yra išjungtos, prietaisas išsijungs po 10 sekundžių.

Kaitlentės išjungimas

Palieskite **1** kelias sekundes, kad išjungtumėte kaitlentę.

- Jei ekrane neatliksite kitų pasirinkimų ir visos kaitinimo zonos yra išjungtos, prietaisas išsijungs po 10 sekundžių.

Atitirpinimo nustatymas

Su atitirpinimo funkcija galima atitirpinti

maisto produktus ir švelniai ištirpinti sviestą, šokoladą arba medų.

- Paspauskite **1** vieną kartą.
- Skaitmenyse parodoma **5** ir **U**.
- Norėdami išjungti atitirpinimo funkciją, pasirinkite kitą galios lygį arba paspauskite **1**.

Galios didinimo („Boost“) reguliavimas

Visos kaitinimo zonos turi galios didinimo („Booster“) funkciją.

Jei galios didinimo („Booster“) funkcija suaktyvinama, pasirinkta kaitinimo zona veikia papildoma galia 5 minutes. Pavyzdžiui, galios didinimo funkcija („Booster“) gali būti naudojama norint greitai pašildyti didelį kiekį vandens.

- Pirštu slinkite grafine juosta, kol ekrane bus parodyta **P**.
- Norėdami išjungti galios didinimo funkciją („Booster“), grafinėje juostoje grąžinkite pageidaujamą galios lygį slinkdami pirštu.

Laikmatis

Kai laikmatis nustatytas, maisto gaminimo vieta išsijungia praėjus nuo 1 minutės iki 1 valandos ir 59 minučių nustatytam laiko intervalui.

Laikmačio nustatymas

- Kaitlentė įsijungia.
- Kaitinimo zona nustatyta.

- Paspauskite .
 - Užrašas „00“ mirksi ekrano viduryje.
 - Palieskite **+** kad padidintumėte laikmatyje nustatytą trukmę, palieskite **-** kad ją sumažintumėte.

Kai paspaudžiama **+** pirmą kartą, ekrane įsijungia užrašas „1“.

Norėdami išjungti garsinį signalą, paspauskite .

Norėdami nustatyti laikmatį kitoje zonoje, pakartokite pirmiau aprašytus veiksmus.

Jei laikmatis nustatytas keliuose zonose, laikmačio ekranas rodys atvirkštinį skaičiavimą kuo arčiau termino, o jo piktograma bus rodoma dideliu intensyvumu. Tuo tarpu, kitų aktyvių laikmačių kitos piktogramos degs mažu intensyvumu.

Laikmačio keitimas

- Laikmatis nustatytas
- Paspauskite jūsų norimo keisti laikmačio aktyvią maisto gaminimo vietą.
- Paspauskite .
- Pakeiskite laikmatyje nustatytą laiko trukmę naudodami **+** ir **-**.

Kombinuota funkcija (sujungimas tilto)

Kombinuota funkcija leidžia suaktyvinti dvi atskirtas maisto gaminimo vietas taip, kad jos galėtų veikti ir jas būtų galima reguliuoti kartu.

- Vienu metu spauskite dviejų kaitinimo zonų (toje pačioje pusėje) grafines juostas ir pasirinkite slankiklį, kuriame skaitmuo rodo „“.
- Ekrane šalia dviejų zonų rodoma  vienoje pusėje ir  kitoje pusėje.

Jei viena iš maisto gaminimo vietų jau veikia, kai suaktyvinama kombinuota funkcija (tilto jungtis), šios maisto gaminimo vietos galios lygis ir veikimo laikas bus pasirenkami abejoms kombinuotoms vietoms. Jei abi maisto gaminimo vietos jau veikia, veikimo laikai galios lygio ekranuose panaikinami.

Naudojant tilto funkciją neįmanoma nustatyti padidintos galios.

Blokuotė apsaugai nuo vaikų

- Prietaisas įjungtas
- Norėdami laikinai suaktyvinti blokuotę apsaugai nuo vaikų, vienu metu spauskite  ir , atleiskite ir vėl paspauskite , kol įsijungs garinis signalas. Visi skaitmenys rodo „“.
- Ekranas užblokuojamas. Kai ekranas išsijungia šioje būsenoje, blokavimo funkcija vis dar bus aktyvi iš naujo paleidus kaitlentę.
- Norėdami išjungti blokuotę apsaugai nuo vaikų, vienu metu kelias sekundes spauskite  ir  atleiskite ir paspauskite .

Funkcija lieka aktyvi tol, kol išsijungia.

Funkcija „Dry“ (džiovinimas)

Kiekvieną kartą išjungus kaitlentę, gartraukio variklis 5 minučių veiks pirmu greičio lygiu.

Funkcijos „Dry“ veikimo metu visi klavišai yra išjungti, išskyrus klavišą  ir gartraukio „0“ lygio klavišą.

- Norėdamas išjungti funkciją „Dry“ veikimo metu, naudotojas turi gartraukio lygio klavišą nustatyti nuo „1“ iki „0“.

Blokavimas

Kaitlentės užblokavimas / atblokavimas

Vienu metu spauskite klavišus  ir  kelias sekundes. Ekrane parodoma „LOC“.

Galima užblokuoti kaitlentės nustatymus, kad būtų išvengta atsitiktinio pakeitimo, paliekant aktyvias jau nustatytas funkcijas. Norėdami išjungti, pakartokite šią operaciją.

Stabdyti ir paleisti / atšaukimas

Su šia funkcija galima sustabdyti / iš naujo paleisti bet kurią kaitlentėje aktyvią funkciją, iki nulio sumažinant kaitinimo galią.

Paspauskite klavišą, kad suaktyvintumėte funkciją, paspauskite ją dar kartą ir į pačią dešinę nustatykite nurodytą žymeklį (arti pauzės funkcijos —), kad išjungtumėte.

Pastaba: jei po 10 minučių pauzės funkcija neišjungia, kaitlentė išsijungia automatiškai.

Su šia funkcija galima atkurti kaitlentės nustatymus atsitiktinio išsijungimo atveju.

Suaktyvinimas:

- Iš naujo įjunkite kaitlentę.

- Paspauskite **II** per 6 sekundes.

Šildymo funkcija

Ši funkcija naudojama norint pašildyti puodą iki didžiausios galios prieš toliau kepančią verdant pasirinktu lygiu.

Laiko intervalas, per kurį kaitinimo zona išlaikoma didžiausios galios, priklauso nuo

nustatyto galutinio virimo ir kepimo lygio.

Žr. skyriuje „Kaitinimo zonos valdymo skydelis“ pateiktą lentelę.

Norėdami suaktyvinti, kai puodas ant kaitlentės ir pasirinkta kaitinimo zona, paspauskite ir laikykite 3 sekundes galios juostoje nuspaustą pasirinktą vertę (nuo 1 iki 8). Atitinkamos kaitinimo zonos ekranas rodo „A“.

Galima padidinti galios lygį, bet sumažinus, funkcija išjungžiama.

Galima išjungti ir paliečiant bei 3 sekundes laikant nuspaustą atitinkamos kaitinimo zonos klavišą.

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

Temperatūros lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas
	Lydymas	Tirpinkite sviestą, šokoladą ir medų maždaug 42 °C temperatūroje.

Naudotojo meniu pritaikymas

Naudotojas gali atlikti kelis gaminio reguliavimo veiksmus. Vadovaukitės toliau pateikta procedūra, kad atidarytumėte meniu.
Ijunkite ir išjunkite prietaisą per 3 sekundes. Paspauskite ir laikykite nuspaudę klavišus „+“ ir „-“ 3 sekundes, kol laikmačio skaitmenyse

matysis meniu ženklai (U1, U2, U3.....). Klavišais „+“ ir „-“ galima slinkti meniu. Kairiosios slinkimo klaviatūros įsijungia rodydamos pasirinkamas vertes. Toliau pateiktoje lentelėje žiūrėkite meniu specifikacijas:

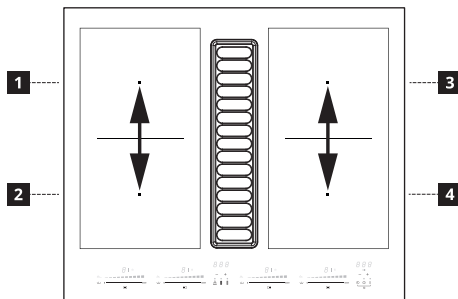
Meniu kodas	Aprašymas	Vertė
U1	Klavišų garsumo valdymo meniu.	0 - Garsas išjungtas 1 - Min. 2 - Vidutinis 3 - Maks.
U2	Tonų ir garso signalų garsumo valdymo meniu.	0 - Garsas išjungtas 1 - Min. 2 - Vidutinis 3 - Maks.
U3	Atgalinio skaičiavimo valdymo meniu.	0 - Garsas išjungtas 1 - Trumpas pyptelėjimas 2 - Ilgas pyptelėjimas
U4	Funkcija „Dry“ (džiovinimas).	0 - Neaktyvus 1 - Aktyvus
U5	Anglies filtro suaktyvinimas	0 - Neaktyvus 1 - Aktyvus

Paspauskite ir laikykite nuspaudę klavišus „+“ ir „-“ 3 sekundes, kad išsaugotumėte nustatymus ir išjungtumėte meniu.

Galios valdymo funkcija

Šiame produkte naudojama elektroniniu būdu valdoma galios valdymo funkcija. Ši funkcija kontroliuoja didžiausios 3000 W galios tiekimą tarp kombinuotos kaitinimo zonos (kairės pusės ir dešinės pusės), optimizuojant galios paskirstymą ir išvengiant sistemos perkrovos situacijų.

Funkcija paskirsto elektrą tarp skirtingų valgio ruošimo vietų, kurios priklauso tai pačiai maisto gaminimo Tilto zonai. Žiūrėti iliustraciją. Jei reikalinga, funkcija sumažina kitų maisto gaminimo zonų, esančių toje pačioje Tilto zonoje, elektros galią (pirmenybę turi paskutinė komanda).



Pavyzdys:

Jei 1 kaitinimo zonoje pasirenkamas papildomas galios lygis („boost“) (P), 2 kaitinimo zona tuo pačiu metu negalės viršyti 5 galios lygio.

Problemų sprendimas

Klaidos kodas	Aprašymas	Galima klaidos priežastis	Sprendimas
	Neveikia	Klaidingai prijungta prie elektros tinklo arba trumpas jungimas	Atjunkite kaitlentės gartraukį nuo maitinimo. Tinkamai prijunkite elektros energiją, jei reikia, vadovaudamiesi skirsniu „ELEKTROS JUNGTIS“. Jei klaida išlieka, kreipkitės į aptarnavimo tarnybą ir nurodykite problemą.
ER 03 ir nuolatinis garsas arba	Valdymo skydelis išsijungia po 10 sek.	Nuolatinis jutiklių suaktyvinimas. Vanduo arba puodas ant stiklo virš valdymo skydelio.	Pašalinkite vandenį arba puodą nuo stiklo keramikos paviršiaus ir valdymo skydelio. Išjunkite kaitlentės gartraukį.
ER 03 ir nuolatinis gartraukio valdymo skydelio garsas	Valdymo skydelis išsijungia po 10 sek. Gartraukio variklis vis dar veikia.	Aptiktas nuolatinis jutiklių suaktyvinimas. Vanduo arba puodas ant stiklo virš gartraukio valdymo skydelio.	Pašalinkite vandenį arba puodą nuo stiklo keramikos paviršiaus ir valdymo skydelio. Iš naujo palieskite gartraukio valdymo skydelį.
ER47	Mirksi ER ir 47. Valdymo skydelis išsijungia po 10 sek.	Klaida prijungiant maitinimo laidą produkto pusėje.	Atjunkite gartraukį nuo elektros tiekimo. Sureguliuokite ryšį vadovaudamiesi nurodymais, pateiktais skirsnyje „ELEKTROS JUNGTIS“, jei reikia, ypatingą dėmesį atkreipdami, kaip teisingai įrengti tiltus gaminio pusėje. Jei klaida išlieka, kreipkitės į aptarnavimo tarnybą ir nurodykite problemą.
E/6	Mirksi ER ir 47. Valdymo skydelis išsijungia po 10 sek.	Maitinimo tinklo dažnio ir įtampos lygio nukrypimai. Saulės energijos inverteriai gali sukelti klaidą E6 tuo atveju, jei kyla tinklo įtampos svyravimų (aukšto dažnio viršįtampis).	Kai tik tinklo maitinimas vėl grįžta prie įprastų sąlygų, klaida E6 dingsta. Jei klaida išlieka, kreipkitės į aptarnavimo tarnybą ir nurodykite problemą.
ER20 - ER22 - ER30 - ER36 - ER39 - U400 - E/2 - E/A - E/4 - E/7 - E/8 - E/9	Atjunkite kaitlentės gartraukį nuo maitinimo. Palaukite kelias sekundes ir vėl prijunkite kaitlentės gartraukį prie maitinimo šaltinio. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą ir nurodykite ekrane rodomą klaidos kodą.		

i Jei yra gedimas, bandykite išspręsti problemą vadovaudamiesi problemų sprendimo vadove pateiktais nurodymais. Jei neįmanoma išspręsti problemos, kreipkitės į aptarnavimo tarnybą. Visas IKEA tarnybos tiekėjų sąrašas yra pateiktas paskutiniame šio vadovo puslapyje.

i Jei naudojate netinkamą prietaisą arba montavimo darbus atliko ne įgaliotas montuotojas, reikės sumokėti už aptarnavimo tarnybos arba pardavimo atstovo apsilankymą net ir garantijos galiojimo laikotarpiu.

PRIEŽIŪRA IR REMONTAS

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

Susisiekę su aptarnavimo skyriumi, pateikite šią informaciją:

- Gedimo tipas
- Įrenginio modelis (Art./Kod.)
- Serijos numeris (S.N.)

Ši informacija pateikiama identifikavimo plokštelėje. Identifikavimo plokštelė yra pritvirtinta prie įrenginio dugno.

TECHNINIAI DUOMENYS

Gaminio identifikavimas

Tipas: **4300**

Modelis: **TÄCKNAN**

Žiūrėkite prie įrenginio dugno pritvirtintą identifikavimo plokštelę.

Gamintojas nuolat tobulina produktus. Dėl šios priežasties tekstas ir iliustracijos šioje naudojimo instrukcijoje gali būti keičiami be įspėjimo.

Daugiau informacijos apie techninius duomenis pateikiama svetainėje:
www.ikea.com

Gartraukio techniniai duomenys

Produkto tipas			INTEGRUOTAS
	Plotis	mm	600
Matmenys	Gylis	mm	520
	Min./maks. aukštis	mm	520
Maks. oro srautas* – oro ištraukimo įrengimas		m3/val	600
Maks. triukšmo lygis* – oro ištraukimo įrengimas		dBA	68
Maks. oro srautas* – filtravimo įrengimas**		m3/val	420
Maks. triukšmo lygis* – filtravimo įrengimas**		dBA	71
Nominali gartraukio galia		W	250
Nominali kaitlentės galia		W	7400
Bendra maksimali galia		W	7650

* Maksimalus greitis (neskaitant „Boost“).

** Filtravimo įrengimas – oro srauto vertė, skirta filtravimo įrengimui kartu su

recirkuliacijos rinkiniu 806-231-27 NYTTIG kaitlentei.

Elektros įtampa/dažnis	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Prietaiso svoris	18 Kg

Šis prietaisas buvo suprojektuotas, pagamintas ir parduodamas pagal EEB direktyvas.

Techniniai duomenys yra pateikti prie prietaiso vidaus pritvirtintoje plokštelėje.

Gartraukio energijos vartojimo efektyvumas

Informacija apie gaminį pagal ES reglamentą Nr. 66/2014	Įrenginys	Vertė
Modelio identifikatorius		TÄCKNAN 905.986.36
Per metus suvartojama energija	kWh/a	30,7
Laiko padidėjimo faktorius		0,8
Skysčio dinaminis efektyvumas		33,8
Energijos efektyvumo indeksas		42,0
Išmatuotas oro srauto santykis esant didžiausiam efektyvumo taškui	m3/val	290
Išmatuoto oro slėgis esant didžiausiam efektyvumo taškui	Pa	440
Išmatuota elektros galia esant didžiausiam efektyvumo taškui	W	105
Parengties režime pamatuotas srovės suvartojimas	W	0
Pamatuotas srovės suvartojimas, kai prietaisas išjungtas	W	0,49
Energijos vartojimo efektyvumo klasė		A+
Skysčio dinaminio efektyvumo klasė		A
Riebalų filtravimo efektyvumas	%	85,1
Riebalų filtravimo efektyvumo klasė		B
Oro srautas veikiant minimaliu greičiu	m³/val.	200
Oro srautas veikiant maksimaliu greičiu	m3/val	600
Oro srautas veikiant intensyviu greičiu	m³/val.	680
Svertinės garso galios emisija ore veikiant minimaliu greičiu	dbA	43
Svertinės garso galios emisija ore veikiant maksimaliu greičiu	dbA	68
Svertinės garso galios emisija ore veikiant intensyviu greičiu	dbA	71

Pamatiniai standartai:

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

Energijos taupymas

Prietaisas turi tokių savybių, kurios padeda sutaupyti energijos kiekvieną dieną ruošiant maistą.

Energijos efektyvumas

Informacija apie gaminį pagal ES reglamentą Nr. 66/2014	Vertė
Modelio identifikatorius	TÄCKNAN 905.986.36
Kaitlentės tipas	Integruotas gartraukis
Kaitinimo zonų skaičius	4
Maisto ruošimo technologija	Indukcija
Kaitinimo zonų skersmuo (matmenys)	210 x 191 mm
Kaitinimo zonos energijos sąnaudos (elektrinis kaitinimas)	187,0 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (elektrinis kaitinimas)	188,0 Wh/kg

Pamatiniai standartai:

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

Prietaisas pasižymi savybėmis, su kuriomis kasdien ruošiant maistą galima sutaupyti energijos.

EN 60350-2 – Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

Energijos taupymas

Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir kokia reikalinga didžiausia trukmė taikomam mažos galios režimui pasiekti	Įrenginys	Vertė
Galios sąnaudos išjungties režime	W	0,49
Didžiausias laikas, reikalingas tam, kad prietaisas automatiškai pasiektų taikomą mažos galios režimą	Min.	15

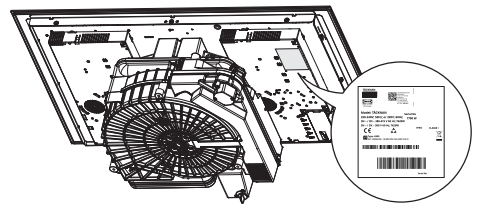
Vardinė plokštelė



Viršuje pateikta nuotrauka vaizduoja prietaiso duomenų plokštelę.

Kiekvienam produktui yra nurodytas konkretus serijos numeris.

Duomenų plokštelė yra pritvirtinta po prietaisu.



Aplinkosauginiai aspektai

Elektrinių buitinių prietaisų šalinimas



Simbolis  ant produkto arba ant jo pakuotės nurodo, kad produktas neturi būti šalinamas kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Produktas turi būti šalinamas specializuotame elektrinių ir elektroninių komponentų perdirbimo centre. Pasirūpinus, kad šis produktas būtų šalinamas tinkamai, bus padedama išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai, kurios kitu atveju, gali atsirasti šalinant netinkamai. Dėl išsamesnės informacijos apie tai, kaip perdirbti šį produktą, kreipkitės į savivaldybės institucijas, į vietinę atliekų šalinimo tarnybą arba į parduotuvę, kurioje produktas buvo įsigytas.

Įrenginys atitinka direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninėje įrangoje naudojamų pavojingų medžiagų mažinimo ir atliekų šalinimo.

Pakavimo medžiagų šalinimas

Simboliu  pažymėtos medžiagos yra perdirbamos. Šalinkite pakavimo medžiagas specialiose perdirbimui skirtose surinkimo talpyklose.

Energijos taupymas

Vadovaujantis toliau pateiktais pasiūlymais, galima kasdien sutaupyti energijos kepat.

- Kai šildote vandenį, naudokite tik reikiamą jo kiekį.
- Jei įmanoma, puodus visada uždenkite dangčiu.
- Prieš suaktyvindami kaitinimo zoną, uždenkite puodą.
- Mažesnius puodus dėkite ant mažesnių keptuvų zonų.
- Uždenkite puodus tiesiai kaitinimo zonos viduryje.
- Naudokite liekamąjį karštį, kad išlaikytumėte maisto produktus karštus arba juos iššildytumėte.

IKEA garantija

Kiek laiko galioja IKEA garantija?

Ši garantija galioja penkerius (5) metus nuo pradinės jūsų įrenginio įsigijimo datos iš IKEA. Pirkimui įrodyti reikalaujama originalaus pardavimo kvito. Jei pagal garantiją atliekami priežiūros darbai, tai nepailgina įrenginio garantinio laikotarpio.

Kas suteikia pagalbą?

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

Kam ši garantija taikoma?

Garantija taikoma prietaiso gedimams, kurie atsirado dėl blogos konstrukcijos arba medžiagų defektų nuo gaminio pirkimo datos iš IKEA. Ši garantija taikoma tik buitiniam naudojimui skirtiems elektriniams prietaisams. Išimties yra nurodytos po antrašte „Kam ši garantija netaikoma?“ Garantijos galiojimo laikotarpiu remonto išlaidos (atsarginės dalys, rankų darbas ir techninio personalo kelionės) bus padengto aptarnavimo tarnybos, su sąlyga, kad prieiga prie prietaiso norint atlikti priežiūros darbus nesukelia konkrečių išlaidų. Pagal šias sąlygas taikomos ES direktyvos (Nr. 99/44/EG) ir atitinkamos vietinės taisyklės. Pakeistos dalys tampa IKEA nuosavybe.

Ką darys IKEA, kad ištaisytų problemą?

IKEA įgaliotos aptarnavimo tarnybos tiekėjas patikrins produktą ir savo paties nuožiūra nuspręs, ar jis atitinka garantijos sąlygas. Jei taip yra, IKEA aptarnavimo tarnybos tiekėjas arba jo įgaliotas aptarnavimo partneris savo aptarnavimo centruose savo paties nuožiūra nuspręs, ar pataisyti brokuotą produktą arba pakeisti lygiai tokiu pačiu arba tokios pačios vertės produktu.

Kam ši garantija netaikoma?

- Įprastam susidėvimui.
- Žalai, padarytai specialiai arba dėl aplaidumo, žalai, padarytai nesilaikant veikimo instrukcijų, netinkamai sumontavus arba pri-

jungus prie klaidingos įtampos, žalai, padarytai dėl cheminių arba elektrocheminių reakcijų, rūdžių, korozijos arba žalai padarytai dėl vandens, įskaitant, bet neapsiribojant žala, padaryta dėl per didelio kalkių kiekio vandens vamzdžiuose ir žalai, padarytai dėl atmosferos ir gamtinių reiškinių.

- Sunaudojamoms dalims, įskaitant baterijas ir lemputes.
- Dekoracijoms ir ne funkcinėms dalims, kuriuos neturi įtakos normaliam elektrinio prietaiso naudojimui, įskaitant subraižymus ir spalvos pakitimus.
- Atsitiktinei žalai, padarytai dėl pašalinių medžiagų arba objektų ir filtrų valymo arba išėmimo, išleidimo sistemoms arba ploviklio stalčiams.
- Šių dalių žalai: keraminiam stiklui, prietaisams, indų ar stalo įrankių krepšiams, tiekimo ar drenažo vamzdžiams, sandarinimams, lempoms ir lempų dangčiams, ekranams, rankenoms, apvalkalams ir apvalkalų dalims, išskyrus atvejus, jei bus galima įrodyti, kad tokia žala atsirado dėl gaminio defektų.
- Atvejams, kai atvykęs techninis darbuotojas negali nustatyti gedimo.
- Remonto darbams, kuriuos atliko ne mūsų įgaliotasis paslaugos tiekėjas ir / arba įgaliotasis paslaugos pagal sutartį teikiantis partneris ar jei buvo naudojamos neoriginalios dalys.
- Remonto darbams, kuriuos reikėjo atlikti dėl netinkamo montavimo arba reikalavimų nesilaikymo.
- Elektrinio buitinio prietaiso naudojimui ne buitinėje aplinkoje, pavyzdžiui, kai jis naudojamas profesionaliai.
- Dėl gabenimo padarytai žalai. Jei pirkejas transportuoja gaminį į savo namus arba kitu adresu, IKEA nėra atsakinga už žalą, kuri gali atsirasti transportavimo metu. Tačiau jei gaminį pristato IKEA pirkėjo adresu, tada žalai, kuri atsiranda jį pristatant, ši garantija yra taikoma.
- IKEA prietaiso pradinio montavimo kaina. Bet kokiu atveju, jei IKEA arba jo įgalioto aptarnavimo partnerio paskirtas aptarnavimo

centras taiso arba pakeičia įrangą pagal garantiją, įgaliotas aptarnavimo centras arba partneris taip pat vėl turės sumontuoti pataisytą įrangą arba sumontuoti pakeistą įrangą (jei reikia).

Šis apribojamas netaikomas kokybiškiems darbams, kuriuos atliko kvalifikuotas specialistas, naudodamas originalias dalis, turėdamas tikslią pritaikyti prietaisą prie techninių saugumo reikalavimų kitoje ES šalyje.

Nacionalinių įstatymų taikymas

IKEA garantija Jums suteikia specialias juridines teises, kurios apima ar viršija vietos reikalavimus. Bet koku atveju, šios sąlygos jokių būdu neapsiriboja vietiniuose teisės aktuose aprašytomis naudotojo teisėmis.

Galiojimo sritis

Įrenginiams, kurie yra įsigijami vienoje iš ES šalių ir išvežami į kitą ES šalį, paslaugos bus teikiamos laikantis garantinių sąlygų, kurios paprastai galioja naujoje šalyje.

Įsipareigojimas suteikti aptarnavimą pagal garantijos sąlygas taikomas tik tada, jei prietaisas atitinka reikalavimus ir yra sumontuotas pagal:

- šalies, kurioje reikia taikyti garantiją, technines specifikacijas;
- naudojimo vadove pateiktą informaciją apie saugą.

IKEA elektrinių buitinių prietaisų aptarnavimo po pardavimo tarnyba

Nedvejodami kreipkitės į IKEA aptarnavimo po pardavimo tarnybą, kad:

1. paprašytumėte pagalbos pasinaudodami garantija;
2. paprašytumėte paaiškinimo dėl IKEA įrenginio montavimo naudojant specialius IKEA virtuvės baldus. Paslaugų centras nesuteiks paaiškinimų dėl:

- bendrų IKEA virtuvės montavimo darbų;
- jungimo į elektros tinklą (jei įrenginys yra be kištuko arba kabelio), jungimo prie vandens ir dujų sistemų, nes juos turi atlikti įgaliotasis paslaugų inžinierius;

3. paprašytumėte paaiškinimo apie naudotojo vadovo turinį ir IKEA įrenginio technines sąlygas.

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

Kaip mus pasiekti, jei jums reikia mūsų paslaugų



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

Svarbu! Norėdami suteikti greitesnę paslaugą, patariame naudoti telefono numerius, kurie yra nurodyti šio vadovo pabaigoje. Norėdami paprašyti pagalbos, visada vadovaukitės specialiais prietaiso kodai, pateiktais šiame vadove. Prieš mums skambindami atsiminkite, kad turite nurodyti IKEA gaminio, dėl kurio jūs kreipėtės pagalbos, numerį (8 skaičių kodas).

Svarbu! IŠSAUGOKITE KVITĄ!

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

Jums reikia papildomos pagalbos?

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

Conteúdo

Informações de segurança	123	Guia para a utilização dos tachos	142
Informações gerais	128	Uso cotidiano	143
Ligação elétrica	130	Personalização do menu de utilizador	146
Cuidado e limpeza	132	Função de gestão da potência	147
Descrição do produto	134	Resolução de problemas	147
Indicadores	134	Dados técnicos do aspirador	148
Ativação do aparelho	135	Eficiência energética do aspirador	149
Limitação da potência	135	Eficiência energética da placa de cozinha	150
Painel de comandos	137	Placa de características	151
Painel de comandos da zona de cozedura	139	Aspetos ambientais	151
Painel de comandos do aspirador	141	Garantia IKEA	152

Informações de segurança

- i** Para a própria segurança e o funcionamento correto do aparelho, pedimos-lhe que leia atentamente este manual antes da instalação e da colocação em funcionamento. Conserve estas instruções sempre com o aparelho, inclusivamente em caso de cessão ou transferência a terceiros. É importante que os utilizadores conheçam todas as características de funcionamento e segurança do aparelho. Os sistemas de indução destas placas de cozinha encontram-se em conformidade com as disposições das normas CEM e da diretiva FEM, e não deverão interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de pacemaker ou de outros dispositivos eletrónicos implantados deverão consultar o próprio médico do tratamento ou o fabricante do dispositivo implantado para avaliar se tais 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 com cabo de alimentação, os terminais ou a seção dos fios entre o ponto de ancoragem do cabo e os terminais devem ser dispostos de modo a permitir extrair o condutor sob tensão a montante do cabo de ligação à terra no caso de escape de sua ancoragem.

- O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis danos causados por uma instalação ou utilização impróprias.
- Verifique se a alimentação de rede corresponde à indicada na placa de dados fixada dentro do produto.
- Os dispositivos de seccionamento devem ser instalados no sistema fixo, em conformidade com as normativas sobre os sistemas de cablagem.
- Para os aparelhos de Classe I, verifique se a rede de alimentação doméstica dispõe de uma ligação à terra adequada.
- Ligue o aspirador ao tubo de chaminé usando uma tubagem adequada. Consulte os acessórios que podem ser adquiridos indicados no manual de instalação (para os tubos circulares: diâmetro mínimo de 125 mm). O comprimento da tubagem de evacuação deve ser o menor possível.
- Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor omnipolar.
- É necessário respeitar os regulamentos em matéria de evacuação de ar.
- Não ligue o aparelho de aspiração a condutas de evacuação de fumos de combustão (caldeiras, lareiras, etc.).
- Se o aspirador for utilizado em conjunto com equipamentos não elétricos (por ex. aparelhos com queimadores a gás), é necessário assegurar no local um nível de ventilação suficiente que impeça o retorno dos gases de combustão. Quando o aparelho de cozedura for utilizado em conjunto com aparelhos alimentados por fontes de energia não elétricas, a pressão nega-

tiva no local não deve exceder 4 Pa, para impedir que os fumos sejam re-aspirados pelo aparelho de cozedura no local.

- O ar não deve ser expelido através de tubagem usada como tubo de chaminé de aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, é necessário substituí-lo por meio do fabricante, de um centro de assistência autorizado ou de um técnico competente, para evitar qualquer risco ou situação de perigo.
- Ligue a ficha do aparelho a uma tomada situada numa área acessível, que cumpra os regulamentos em vigor.
- 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.

⚠ ADVERTÊNCIA: Antes de instalar o aparelho, remova as películas de proteção.

- Utilize somente os parafusos e outros itens de ferramenta fornecidos junto com o aparelho.

⚠ ADVERTÊNCIA: A falta de instalação dos parafusos ou dispositivos de fixação como descrito nestas instruções pode acarretar risco de choques elétricos.

- Não olhe diretamente para a luz através de dispositivos óticos (binóculos, lupas...).
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças, salvo se estiverem sob a vigilância de um adulto.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclui-se crianças) com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou

sem experiência e conhecimento, a menos que vigiadas atentamente e instruídas sobre a utilização segura do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos e por pessoas com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou com experiência e conhecimentos insuficientes, desde que atentamente vigiados e instruídos quanto à utilização segura do aparelho e dos perigos que isso acarreta. Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.

⚠ ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

Preste muita atenção para não tocar nas resistências.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, a menos que se estejam sob constante vigilância.

- Limpe e/ou substitua os filtros, respeitando os prazos especificados pelo fabricante (perigo de incêndio). Consulte o parágrafo Limpeza e manutenção.
- Recomenda-se assegurar uma ventilação adequada do local 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 local).

⚠ ADVERTÊNCIA: Se a superfície apresentar rachaduras, desligue o aparelho para evitar o risco de choques elétricos. O aparelho e as suas peças acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

- Não ligue o dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver danos visíveis na espessura do material.
- Não toque o aparelho com as mãos ou partes do corpo molhadas.
- Não use aparelhos a vapor para a limpeza do produto.
- Não apoie objetos metálicos como facas, garfos, colheres e

tampas sobre a superfície da placa de cozinha, pois podem superaquecer.

- Use o comando apropriado para desligar a placa de cozinha depois de usar; não confie nos sensores do tacho.

⚠ ADVERTÊNCIA: É perigoso deixar a placa de cozinha sem vigilância ao usar óleo ou gordura, pois isso pode criar uma situação de perigo e provocar incêndio. NUNCA tente extinguir eventuais chamas com água, mas desligue o aparelho e abafe as chamas com, por exemplo, uma tampa ou cobertura anti-chamas.

•

⚠ ADVERTÊNCIA: O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Um procedimento breve de cozedura deve ser vigiado constantemente.

- O aparelho não foi projetado para ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de comando remoto separado.

⚠ ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não apoie objetos nas superfícies de cozedura.

- O aparelho deve ser instalado de modo a permitir o seccionamento da alimentação elétrica com uma abertura entre os contatos (3 mm) que assegure o seccionamento completo em condições de sobrecarga de categoria III.
- O aparelho nunca deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- A ventilação do aparelho deve estar em conformidade com as instruções do fabricante.
- Mantenha as embalagens fora do alcance de crianças e animais de estimação.
- Os exaustores de cozinha e outros extratores de fumos de cozedura podem comprometer o funcionamento seguro dos

aparelhos que queima gás ou outros combustíveis (incluindo aqueles localizados em outros ambientes), devido ao fluxo de retorno dos gases de combustão. Estes gases podem provocar envenenamento por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor de cozinha ou de qualquer outro extrator de fumos de cozedura, assegure-se de que os aparelhos a gás sejam testados por uma pessoa competente para garantir que não ocorra um fluxo de retorno dos gases de combustão.

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.

Utilização

- O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
- Não utilize o aparelho para finalidades diferentes daquelas para as quais foi concebido, em nenhuma circunstância.
- As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o óleo sobreaquecido é facilmente inflamável.
- Não acione o aparelho com um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar que possa sobreaquecer.
- Para evitar danos no aparelho, não suba no aparelho.
- Para evitar danificar as juntas de silicone, não apoie recipientes de cozedura quentes

sobre a estrutura do aparelho.

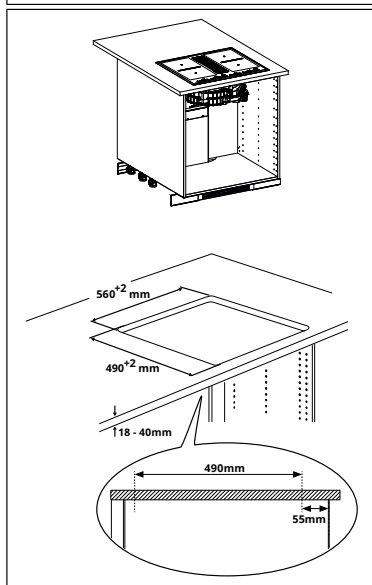
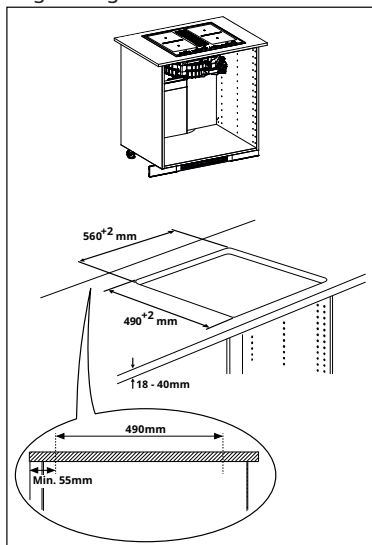
- Não corte nem prepare os alimentos sobre a superfície e não deixe cair objetos duros nela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.

Requisitos do móvel

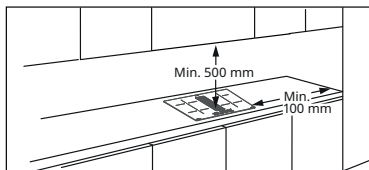
Instalação

- O aparelho destina-se à instalação e encastramento na bancada da cozinha sobre um móvel com largura superior ou igual a 600 mm.
- Se o aparelho for instalado em materiais inflamáveis, será necessário respeitar à risca 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.



- A distância mínima entre o aparelho de encastrar e o móvel em cima é de 500 mm.



- Para concluir a instalação filtrante consulte o kit NYTTIG.

Ligação elétrica

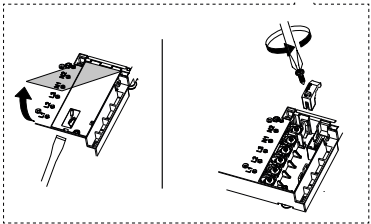
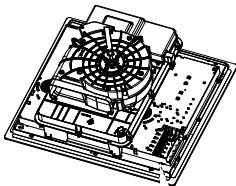
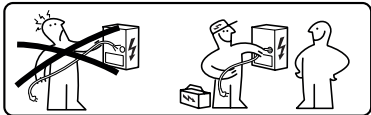
- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um instalador autorizado.
- Siga o esquema de ligação (localizado no lado inferior do produto).
- Este aparelho apresenta uma ligação de tipo "Y" e requer um cabo de alimentação H05VV-F. O cabo necessita de mangas terminais obrigatórias. Segundo a normativa IEC, utilize, para a ligação monofásica: cabo de alimentação de $3 \times 4 \text{ mm}^2$, para a ligação bifásica: cabo de alimentação de $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$, e para a ligação na Holanda: cabo de alimentação de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Diâmetro externo do cabo de alimentação: mín 8 mm - máx 12 mm. Respeite as normativas nacionais específicas.
- Os terminais de ligação são acessíveis ao remover a tampa da caixa de ligações.
- Verifique se as características da instalação elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com aquelas do aparelho.
- Ligue o aparelho conforme mostrado no esquema (de acordo com as normas de referência para a tensão de rede em vigor no país de instalação).
- Não efetue soldaduras nos cabos!

Ligação elétrica

⚠️ ADVERTÊNCIA: 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.
- Siga o esquema de ligação (localizado no lado inferior da placa de cozinha).
- Sirva-se unicamente de componentes de origem fornecidos pelo serviço pós-venda.
- O aparelho não está equipado com 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.

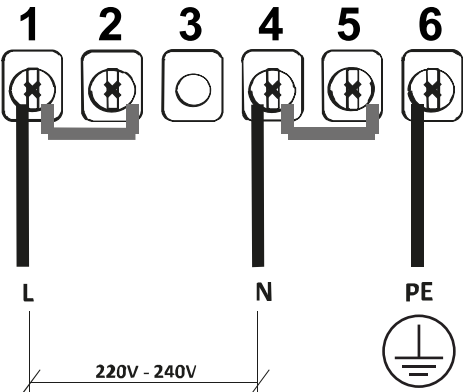
⚠️ Atenção! Não efetue soldagens nos cabos!



Esquema de ligação do lado do produto

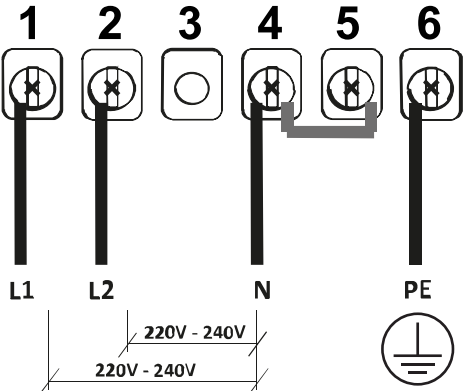
Insira as pontes  entre os Parafusos conforme ilustrado

220V - 240V 1N ~



L	Preto ou castanho
N	Azul
	Amarelo/verde

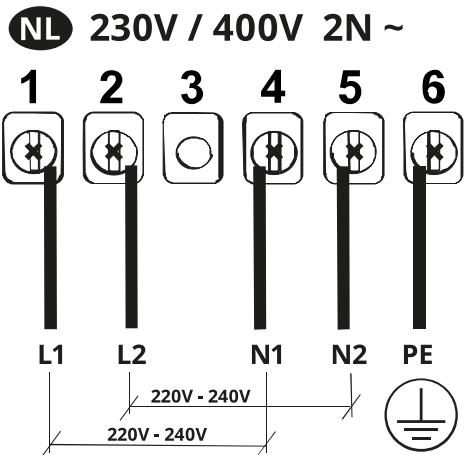
380V - 415V 2N ~



L1	Castanho
L2	Preto
N	Azul

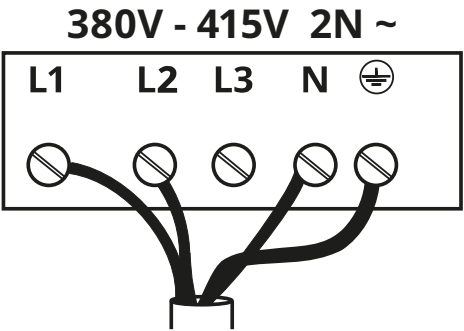
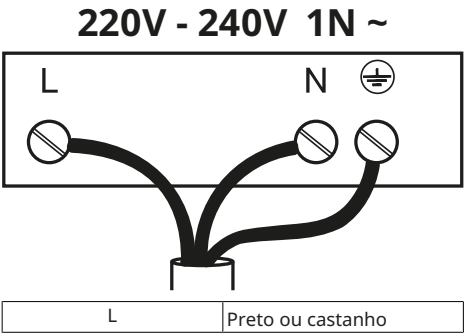
	Amarelo/verde
---	---------------

N	Azul
	Amarelo/verde

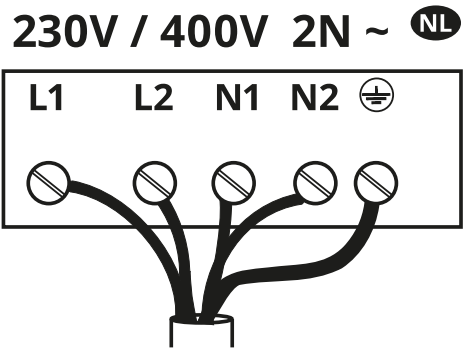


L1	Castanho
L2	Preto
N1	Azul
N2	Azul
	Amarelo/verde

Esquema de ligação do lado da caixa



L1	Castanho
L2	Preto
N	Azul
	Amarelo/verde



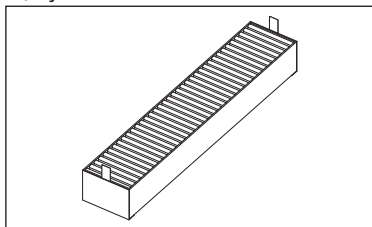
L1	Castanho
L2	Preto
N1	Azul
N2	Azul
	Amarelo/verde

Cuidado e limpeza

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

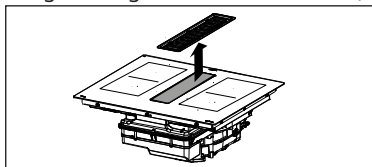
Filtro de carvão ativo

- O filtro de odores de carvão ativo (consulte as instruções de montagem) não deve ser lavado nem regenerado, deve ser substituído a cada 12 meses. Para encomendar um novo filtro, contacte o serviço de assistência (veja tabela referida no fim do manual).



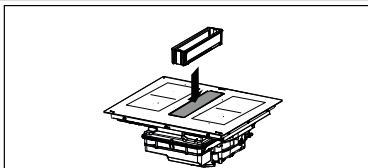
Grelha

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



Filtro de gorduras

- Limpe ou substitua os filtros ao intervalo de tempo indicados a fim de 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 louça.



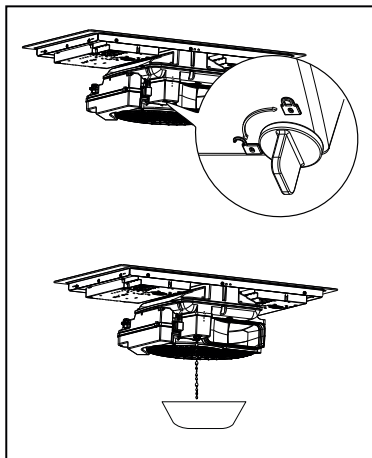
A bandeja de transbordo superior faz parte do filtro anti-gordura e deve ser verificada após cada cozinhado ou sempre que sejam detetados vertimentos de líquido para a placa de cozinha. Lave com água quente e remova os resíduos de alimentos para evitar que sejam emanados odores e se produzam incrustações.

Bandeja de recolha de líquidos

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

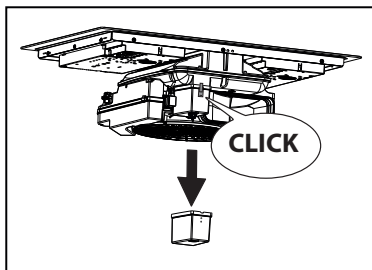
Retire a gaveta antes de efetuar os controlos normais da bandeja de recolha de água, em particular no caso de notáveis derrames de líquidos. Pressione para cima a torneira (alaranjada) e desenrosque-a para esvaziar o recipiente. Uma vez substituída a bandeja de recolha de água volte a enroscar, premindo a torneira (alaranjada) para cima, até que feche.

A válvula pode ser substituída se for perdida ou danificada e pode ser adquirida como sobresselente.



Desmontagem da bandeja de recolha de líquidos principal

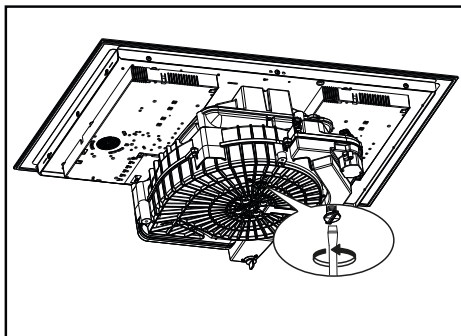
Para uma maior limpeza no caso em que caiam líquidos que possam causar maus odores, desengate a bandeja abrindo o gancho indicado.



Esvaziamento de líquidos da caixa do motor

Se ocorrerem derrames de líquido na placa de cozinha superiores a 1 litro, desenrosque a tampa de rosca (alaranjada) como indicado e esvazie a caixa do motor. Uma vez esvaziada a caixa, volte a enroscar a tampa (alaranjada) de rosca até que feche.

A válvula pode ser substituída se for perdida ou danificada e pode ser adquirida como sobresselente.



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 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.

Descrição do produto

The diagram shows a top-down view of a rectangular induction cooktop. It features four square cooking zones arranged in a 2x2 grid. On the left side, there are two callouts: '1' pointing to the top-left zone and '2' pointing to the bottom-left zone. On the right side, there are two callouts: '3' pointing to the top-right zone and '4' pointing to the bottom-right zone. At the bottom center, there is a callout '5' pointing to a control panel area. At the top center, there is a callout '6' pointing to a vertical rectangular component, likely an extractor fan, positioned between the two columns of zones.

1	Zona de cozedura única (210x191 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
2	Zona de cozedura única (210x191 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
3	Zona de cozedura única (210x191 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
4	Zona de cozedura única (210x191 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
5	Painel de comandos
6	Extrator
1 + 2	Zona de cozedura combinável (210 x 382 mm) 3000 W
3 + 4	Zona de cozedura combinável (210 x 382 mm) 3000 W

Indicadores

Deteção de presença de tacho
Todas as zonas de cozedura estão munidas de um sistema de deteção de presença de tacho. O sistema de deteção de presença de tacho reconhece tachos com uma base magnetizável adequados para a utilização com as placas de cozinha de indução. Se a panela for removida durante o funcionamento, ou se for utilizada uma panela não adaptada, o visor ao lado do gráfico de barras pisca com o símbolo

Se não houver panelas sobre a zona de cozedura durante o tempo de deteção da presença de tacho de 10 segundos:

- A zona de cozedura desliga-se automaticamente.
- O visor de cada zona de cozedura mostra

Indicador de calor residual
Se uma zona de cozedura tiver sido desligada mas ainda estiver quente, a letra permanece

acesa no painel **H** para indicar um perigo de

queimaduras com o exaustor em funcionamento.

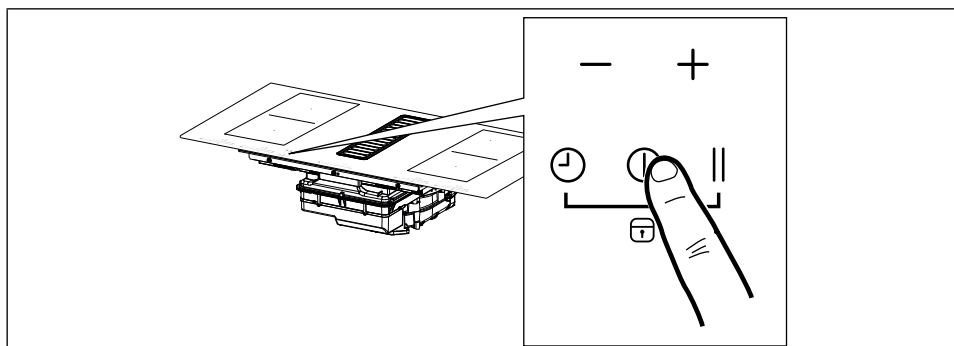
Ativação do aparelho

As zonas de cozedura podem ser ativadas premindo a zona desejada.

Quando se posiciona um tacho em uma das 4 zonas de cozedura, a placa de cozinha deteta automaticamente a presença e acende o dígito correspondente para ativá-lo.

Se não houver tachos ou outros objetos na placa de cozinha, os dígitos não ficam visíveis.

No painel de comandos, as funções selecionáveis são sempre as visíveis mas iluminadas com baixa intensidade. Selecione as funções tocando no símbolo correspondente.



Prima a tecla ON/OFF para acender e desativar as funções da placa.

Neste momento, está ligada mas todas as zonas de cozedura e o exaustor estão a zero de potência. A Placa desliga-se automaticamente ao fim de 10 segundos, se não for utilizada.

Atenção: Por motivos de segurança, a placa poderá ser sempre desligada no botão On/Off.

Atenção: No painel de comandos, todas as funções selecionáveis estarão sempre iluminadas/visíveis e serão sempre as únicas que podem ser ativadas.

Os comandos das zonas de cozedura, do aspirador e do temporizador podem ser ativados ao premer o Dígito de referência.

Advertências para o técnico de instalação: Verifique e, se necessário, altere a configuração de potência da placa. Ver parágrafo "Limitação da potência".

A placa encontra-se por defeito configurada para um consumo de **7,4 Kw**.

Limitação da potência

Na primeira ligação do aparelho na alimentação de rede doméstica, o instalador deve definir a potência das zonas de cozedura com base na capacidade efetiva do sistema elétrico doméstico.

Se isso não for necessário, pode-se ligar diretamente a placa de cozinha utilizando **①** ou, em alternativa, siga o procedimento descrito abaixo para aceder o menu.

- Conecte a placa de cozinha à rede domésti-

ca (esta operação deve ser realizada a cada acesso ao menu).

- Iluminam-se todos os dígitos durante alguns segundos.
- Assim que os dígitos se apagarem novamente, mantenha premidos **⌚** e **||** durante 4 segundos até que os teclados deslizantes à esquerda se iluminem.
- Mantenha premidos simultaneamente ambos os teclados deslizantes à esquerda durante 4 segundos, até que os 3 dígitos de

- comando indiquem “CF6”.
- Prima **||** até aparecer “PHA”.
 - Prima o último teclado à esquerda para se-
leccionar a definição correta.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

Valor na barra de potência	KW	Notas
0	7,4	Definição inicial padrão
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Uma vez inserido o valor correto, confirme
mantendo premidos  e **||**.

Painel de comandos

888 min 4 — + 5 1 ● ● 2   3  		
1	Ligado/Desligado	Ligação/desligamento do aspirador de placa de cozinha. Prima para acender. Prima novamente para desligar. Por predefinição, quando se acende o aspirador de placa de cozinha ativa-se o exaustor no modo automático e acende-se o LED . Toque (prima) na barra de seleção para desativar o modo automático e utilizar a ventoinha do aspirador no modo manual. O LED  desligar-se-á.
2	Temporizador das zonas de cozedura	Selecione uma zona de cozedura para a definição de um temporizador independente. Esta tecla ativa um temporizador que pode ser definido para as zonas de cozedura individuais, mesmo em simultâneo. Quando o tempo definido expirar, as zonas de cozedura desligam-se automaticamente e é emitido um sinal acústico. Ativação/ajuste do temporizador da placa de cozinha: Prima várias vezes a tecla  para selecionar a zona de cozedura que deseja ativar. Acender-se-á o ícone correspondente à zona de cozedura. Uma vez selecionada a zona de cozedura desejada, ajuste a duração do temporizador: Prima “+” para aumentar o tempo que deverá decorrer antes do desligamento automático. Prima “-” para diminuir o tempo que deverá decorrer antes do desligamento automático.
3	Stop&Go / Reinício	Esta função permite suspender/reiniciar qualquer função ativa na placa de cozinha, ao reduzir a zero a potência de cozedura. Prima a tecla para ativar a função, prima-a de novo e coloque completamente da esquerda para a direita o cursor indicado (junto à função pausa  ) para desativá-la. Nota: se após 10 minutos, a função Pausa não for desativada, a placa de cozinha desliga-se automaticamente. Esta função permite recuperar as definições da placa de cozinha em caso de desligamento acidental. Ativação: - Reacender a placa de cozinha. - Prima  dentro de 6 segundos.
4 ; 5	Aumento/diminuição	Aumento/diminuição da duração do temporizador da zona de cozedura.
4 + 5	Aumento/diminuição	Prima longamente para restaurar o filtro de gorduras. Prima longamente para restaurar o filtro de odores de carvão ativo.

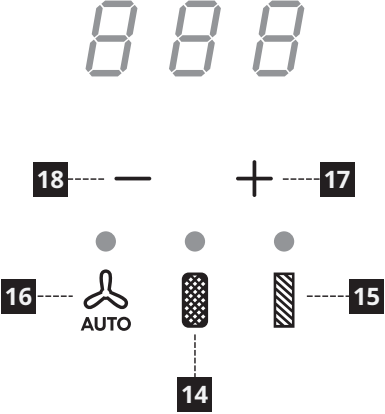
2 + 3	Bloqueio	Bloqueio/desbloqueio da placa de cozinha Prima simultaneamente as teclas e  durante alguns segundos. No visor é visualizado "LOC". Permite bloquear as definições da placa de cozinha para evitar manipulações acidentais, deixando ativas as funções já definidas. Repita a operação para desativar o bloqueio.
	Segurança para crianças	Bloqueio Prima simultaneamente as teclas e  , solte e prima novamente  . No visor é visualizado Hob  . Desbloqueio Prima simultaneamente as teclas e  , solte e prima novamente . Permite bloquear a placa de cozinha para evitar o acionamento acidental do aparelho.

Painel de comandos da zona de cozedura

6	Posição das zonas de cozedura	Indicadores de posição das zonas de cozedura. As zonas de cozedura podem ser ativadas no modo combinado para criar uma única zona com o mesmo nível de potência. As zonas de cozedura principais são as da frente, as secundárias são as de trás. Para ativar o modo combinado, toque simultaneamente as 2 barras: acender-se-á o símbolo ! . Com a barra de seleção da zona principal é possível selecionar o nível de potência. Para desativar o modo combinado, repita o procedimento de ativação.
7	Teclado deslizante	Seleção da zona de cozedura. Aumento/diminuição do nível de potência. Função de aumento da potência que permanece operacional durante 10 minutos, no final dos quais a temperatura regressa ao valor do nível 9. Toque e deslize ao longo da barra de seleção para ativar a função de aumento da potência do Power Booster. O nível de aumento da potência é mostrado no visor da zona de cozedura selecionada com o símbolo P.
	Função de Aquecimento	Esta função é utilizada para aquecer um tacho na potência máxima antes de continuar com a cozedura ao nível selecionado. O intervalo de tempo em que a zona de cozedura é mantida na potência máxima depende do nível de cozedura final definida. Veja a tabela: Nível de potência "1" = 40 segundos Nível de potência "2" = 72 segundos Nível de potência "3" = 120 segundos Nível de potência "4" = 176 segundos Nível de potência "5" = 256 segundos Nível de potência "6" = 432 segundos Nível de potência "7" = 120 segundos Nível de potência "8" = 192 segundos Nível de potência "9" ou "Booster" = Não disponível Para ativar com um tacho na placa de cozinha e a zona de cozedura selecionada, mantenha premido por 3 segundos o valor selecionado (de 1 a 8) na barra de potência. O ecrã da zona de cozedura correspondente indica "A". É possível aumentar o nível de cozedura, mas ao diminuí-lo, desativa-se a função. Pode-se desativar também ao tocar e manter premida por 3 segundos a tecla da zona de cozedura em questão.
8	Gestão de temperatura	Ativação da gestão de temperatura. No visor é visualizado A.
9	Função de descongelação	Descongelação.
10	Dígito da zona de cozedura	Ativa-se se estivermos a utilizar aquela zona de cozedura específica.

11	Modo combinado (função “ponte”)	Ativação do modo de combinação de duas zonas de cozedura.
12	Função Temporizador	Ativa-se se o temporizador está definido naquela zona de cozedura.
13	Função Boost	Ativação da função Power Booster. No visor é visualizado <i>P</i> .

Painel de comandos do aspirador

		
14	Símbolo de manutenção do filtro antigordura	Se estiver ligado indica para efetuar a manutenção do filtro de gorduras. Restauração e reativação do filtro de gorduras: Após ter efetuado a manutenção dos filtros prima durante 5 segundos a tecla  . O LED do filtro de gorduras apagar-se-á e será reiniciada a contagem decrescente.
15	Símbolo de manutenção do filtro de carvão	Se estiver ligado, indica para efetuar a manutenção do filtro de carvão. Por predefinição, o lembrete de manutenção do filtro de carvão está desativado (modo de aspiração). Para a ativação do lembrete de manutenção do filtro de carvão, veja o parágrafo "Personalização do menu do utilizador". Restauração e reativação do filtro de odores de carvão: Após ter efetuado a manutenção dos filtros prima durante 5 segundos a tecla  . O LED do filtro de odores apagar-se-á e será reiniciada a contagem decrescente.
16	Função Automática	Ativação/desativação de uma função automática (por predefinição está ativado o modo automático). Ao tocar (premindo) a barra de seleção do exaustor, o modo automático é desativado e é possível utilizar a ventoinha do aspirador no modo manual. Para reativar o modo automático, prima a tecla  : o LED correspondente acender-se-á para indicar que o exaustor está ativo naquele modo.
17 ; 18	Aumento/diminuição	Aumento/diminuição da duração do temporizador.

Guia para a utilização dos tachos

Quais tachos utilizar

Utilize exclusivamente tachos com o fundo em material ferromagnético adequado para o uso em placas de cozedura por indução:

- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço carbono
- aço inoxidável (mesmo 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 agarrado, significa que o tacho é utilizável sobre uma placa de cozinha por indução.

Para garantir uma eficiência ideal, utilize sempre tachos com fundo plano capaz de 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/frigideira para as diferentes zonas de cozedura.

Para garantir que a placa de cozinha funcione corretamente, o tacho deve cobrir um ou mais dos pontos de referência indicados na superfície da placa de cozinha e deve ter o 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	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Combinada esquerda Combinada direita	190 mm	230 mm
Únicas esquerda Únicas direita	110 mm	210 mm

Tachos/frigideiras vazias ou com fundo fino

Não utilize tachos/frigideiras vazios ou com o fundo fino na placa de cozinha, pois isso não permite controlar a temperatura ou desligar automaticamente a zona de cozedura, se a temperatura for demasiado alta, com o risco de danificar o tacho ou a superfície da placa de cozinha.

Se isso acontecer, não toque em nada e aguarde que todos os componentes arrefeçam.

Se for exibida uma mensagem de erro, consulte a secção “Resolução de problemas”.

Ruídos normais de funcionamento da placa de cozinha

A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos. Esses campos eletromagnéticos geram calor diretamente no fundo do tacho. Tachos e painéis podem produzir uma variedade de ruídos ou vibrações dependendo da maneira como foram fabricados.

Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

Ligeiro zumbido (como o ruído de um transformador)

Este ruído produz-se quando se cozinha com um nível de calor elevado e é determinado pela quantidade de energia transferida da placa de cozinha para as painéis. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ligeiro silvo

Este ruído é produzido quando o recipiente de cozedura está vazio e cessa quando o recipiente é enchido com água ou comida.

Crepitação

Este ruído verifica-se com as painéis compostas por vários materiais estratificados um sobre o outro e é causado pelas vibrações das superfícies onde os diversos materiais se encontram. O ruído vem dos tachos e pode

variar em função da quantidade e do tipo de preparação do alimento.

Silvo forte

Este ruído verifica-se com as painéis compostas por vários materiais estratificados um sobre o outro e, além disso, quando estes são utilizados na potência máxima e também sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido

Ruídos de ventoinha

Para o funcionamento correto do sistema eletrónico é necessário ajustar 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.

Pode acontecer que a ventoinha continue a funcionar mesmo após o aparelho ser desligado, se a temperatura da placa de cozinha for considerada ainda demasiado

elevada e o visor visualizar .

Sons rítmicos e semelhantes ao tiquetaque de um relógio

Este ruído manifesta-se exclusivamente quando pelo menos três zonas de cozedura estão em funcionamento e desaparece ou diminui no momento em que qualquer uma delas se desliga.

Os ruídos descritos são uma característica normal da tecnologia de indução e, por isso, não podem ser considerados defeitos.

Uso cotidiano

Ativação do aparelho

Mantenha premida  durante um segundo para acender o aparelho.

- Acende-se o LED sobre a tecla  e da tecla



- Se não se efetuarem outras seleções, o aparelho desliga-se após 10 segundos por razões de segurança.

Seleção de uma zona de cozedura

Se a utilização do produto apenas com o aspirador ligado em qualquer nível, após 1 minuto, as zonas visualizarão o „0“ no cursor (meia luminosidade).

Prima o „0“ ao lado do cursor de barras da zona de cozedura e arraste o dedo para fazer deslizar o cursor e definir o nível de potência.

Desligamento de uma zona de cozedura

Toque no „0“ sobre o cursor de barras.

- Se não se efetuarem outras seleções e as outras zonas de cozedura estiverem desligadas, o aparelho desativa-se após 10 segundos.

Desligamento da placa de cozinha

Toque  durante alguns segundos para desligar a placa de cozinha.

- Se não se efetuarem outras seleções no visor e todas as zonas de cozedura estiverem desligadas, o aparelho desliga-se após 10 segundos.

Definições de Descongelação

Com a função Derreter, é possível descongelar alimentos ou derreter delicadamente a manteiga, o chocolate ou o mel.

- Prima  uma vez.
- Aparece  e  no dígito.
- Para desativar a função de descongelação mude o nível de potência ou prima .

Regulação Boost

Todas as zonas de cozedura estão equipadas com a função de aumento de potência (Booster).

Quando a função Booster está ativada, a zona de cozedura selecionada funciona com uma potência extra durante 5 minutos. A função Booster pode ser utilizada, por exemplo, para

aquecer rapidamente uma grande quantidade de água.

- Faça deslizar o dedo sobre o cursor de barras até que no visor apareça .
- Para desativar a função Booster, recoloque o cursor de barras no nível de potência desejado com o deslizamento do 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 acende-se.
- Zona de cozedura definida.
- Prima .
 - A indicação „_00“ pisca no centro do visor.
 - Toque + para aumentar a duração do tempo definido no temporizador, toque - para reduzi-la.

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

Para desativar o sinal acústico prima .

Para definir o Timer para uma zona adicional, repita o procedimento acima.

No caso do Timer estar definido para várias zonas, o visor do Timer visualizará a contagem decrescente mais próxima da expiração, neste momento o seu ícone será visualizado a alta intensidade. Neste momento os ícones dos outros Timers ativos serão iluminados a baixa intensidade.

Modificação do temporizador

- Temporizador definido
- Prima a zona de cozedura ativa do temporizador que se deseja modificar.
- Prima .
- Modifique a duração do tempo definido 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 simultaneamente os cursores de barras das duas zonas de cozedura (no mesmo lado) e seleccione o cursor onde o dígito mostra .
- O visor junto às duas zonas visualiza  sobre um lado e  sobre o 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
- Para ativar o bloqueio de segurança para crianças, prima simultaneamente  e , solte e prima novamente  enquanto não for emitido um sinal acústico. Todos os dígitos mostram .
- 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 simultaneamente por alguns segundos  e  solte e prima novamente .

A função permanece ativa enquanto não for desabilitada.

Função “Dry”

Cada vez que se desliga a placa de cozinha, o motor do aspirador funcionará durante 5 minutos no primeiro nível de velocidade. Durante o funcionamento da função Dry

todas as teclas estão desabilitadas, exceto a tecla ❶ e a tecla “0” do nível do aspirador.

- Para desativar a função Dry durante o funcionamento, o utilizador deve levar de “1” a “0” a tecla do nível do aspirador.

Bloqueio

Bloqueio/desbloqueio da placa de cozinha

Prima simultaneamente as teclas **||** e **⌚** durante alguns segundos. No visor é visualizado “LOC”.

Permite bloquear as definições da placa de cozinha para evitar manipulações acidentais, deixando ativas as funções já definidas. Repita a operação para desativar o bloqueio.

Stop&Go / Reinício

Esta função permite suspender/reiniciar qualquer função ativa na placa de cozinha, ao reduzir a zero a potência de cozedura. Prima a tecla para ativar a função, prima-a de novo e coloque completamente da esquerda para a direita o cursor indicado (junto à função pausa —) para desativá-la.

Nota: se após 10 minutos, a função Pausa não for desativada, a placa de cozinha desliga-se automaticamente.

Esta função permite recuperar as definições da placa de cozinha em caso de desligamento accidental.

Ativação:

- Reacender a placa de cozinha.
- Prima **||** dentro de 6 segundos.

Função de Aquecimento

Esta função é utilizada para aquecer uma panela na potência máxima antes de continuar a cozedura num nível selecionado. O intervalo de tempo que a zona de cozedura permanece na potência máxima depende do nível de cozedura final definido. Veja a tabela no capítulo “Painel de comandos da zona de cozedura”.

Para ativar, com uma panela na placa de cozinha e a zona de cozedura selecionada, prima e mantenha premido o valor selecionado (de 1 a 8) na barra de potência durante 3 segundos. O visor da zona de cozedura correspondente indica “A”.

É possível aumentar o nível de cozedura mas ao diminuí-lo, desativa-se a função.

Pode-se desativar também ao tocar e manter premida durante 3 segundos a tecla da zona de cozedura em questão.

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, en-sopado	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, concentrar, en-sopado	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, sal-sichas
8	Frito, frito em óleo abundante	Carne, batatas fritas
9	Frito, frito em óleo abundante	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.

Personalização do menu de utilizador

O utilizador pode efetuar algumas operações de ajuste no produto. Siga o procedimento abaixo para entrar no menu.
Ligue e desligue o aparelho dentro de 3 segundos.
Prima e mantenha premidas as teclas “+” e “-” durante 3 segundos enquanto não se vejam as abreviaturas do menu (U1, U2, U3.....) nos

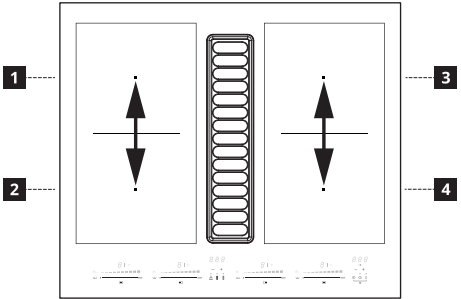
Dígitos do Temporizador.
Através das teclas “+” e “-” pode-se percorrer o menu.
Os teclados deslizantes à esquerda iluminam-se, visualizando os valores seleccionáveis.
Veja a tabela seguinte para as especificações do menu:

Códigos do menu	Descrição	Valor
U1	Menu de gestão do volume sonoro dos botões.	0 - Som desativado 1 - Mín. 2 - Médio 3 - Máx.
U2	Menu de gestão do volume dos tons e sinais acústicos.	0 - Som desativado 1 - Mín. 2 - Médio 3 - Máx.
U3	Menu de gestão da contagem decrescente.	0 - Som desativado 1 - Bipe breve 2 - Bipe longo
U4	Função “ Dry ”.	0 - Não ativa 1 - Ativa
U5	Ativação do filtro de carvão	0 - Não ativa 1 - Ativa

Prima e mantenha premidas as teclas “+” e “-” durante 3 segundos para guardar as definições e sair do menu.

Função de gestão da potência

Este produto possui uma função de gestão da potência controlada eletronicamente. Esta função controla o fornecimento da potência máxima de 3000 W entre as zonas de cozedura combinadas (lado esquerdo e direito), ao otimizar a distribuição de potência e evitar situações de sobrecarga do sistema. A função recomeça à potência máxima disponível entre as zonas de cozedura utilizadas na modalidade combinada. Ver ilustração. A função reduz a potência de outra zona de cozedura funcional na modalidade combinada, se necessário (ao último comando é atribuída a prioridade mais alta).



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

Resolução de problemas

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
	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 P	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 inversers 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.
---	--

i Na presença de uma avaria, procure resolver o problema seguindo as indicações fornecidas no guia de resolução de problemas. Se não for possível resolver o problema, contacte o Serviço de Assistência. Consulte a lista completa dos fornecedores de serviço IKEA na última página deste manual.

i Em caso de utilização indevida do aparelho ou instalação não efetuadas por um técnico de instalação autorizado, será necessário dirigir-se ao técnico do serviço de assistência ou ao revendedor durante o período de validade da garantia.

Manutenção e reparação

- Assegure-se de que a manutenção dos componentes elétricos seja efetuada unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.
- Assegure-se de que os cabos danificados sejam substituídos unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.

Ao contactar o serviço de assistência, forneça as seguintes informações:

- Tipo de falha
- Modelo do dispositivo (Art./Cód.)
- Número de série (S.N.)

Essas informações estão indicadas na placa de identificação. A placa de identificação é aplicada no fundo do dispositivo.

Dados técnicos

Identificação do produto

Tipo: **4300**

Modelo: **TÄCKNAN**

Consulte a placa de identificação aplicada no fundo do produto.

O fabricante implementa melhoramentos contínuos aos seus produtos. Por este motivo, o texto e as ilustrações destas instruções de utilização podem mudar sem aviso prévio.

Mais informações sobre os dados técnicos disponíveis no site: www.ikea.com

Dados técnicos do aspirador

Tipo de produto			INTEGRADO
	Largura	mm	600
Dimensões	Profundidade	mm	520
	Altura mín/máx	mm	520
Caudal de ar máx.* - Instalação de aspiração		m³/h	600
Nível máx.* de ruído - Instalação de aspiração		dBA	68
Caudal de ar máx.* - Instalação filtrante**		m³/h	420
Nível máx.* de ruído - Instalação filtrante**		dBA	71
Potência nominal do aspirador		W	250
Potência nominal da placa de cozinha		W	7400

Potência máxima total	W	7650
-----------------------	---	------

* Velocidade máxima (à exceção de Boost).

** Instalação filtrante - Valor do caudal de ar para a instalação filtrante completa com kit

de circulação 806-231-27 NYTTIG para placa de cozinha.

Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Peso do aparelho	18 Kg

 Este aparelho foi projetado, fabricado e comercializado em conformidade com a Diretiva CEE.

Os dados técnicos são fornecidos na placa de dados aplicada no interior do aparelho.

Eficiência energética do aspirador

Informações sobre o produto segundo o regulamento UE nº 66/2014	Unidade	Valor
Identificação do modelo		TÄCKNAN 905.986.36
Eficiência anual de consumo	kWh/a	30,7
Fator de aumento de tempo		0,8
Eficiência dinâmica dos fluidos		33,8
Índice de eficiência energética		42,0
Taxa de fluxo de ar medido no ponto de maior eficiência	m³/h	290
Pressão de ar medida no ponto de maior eficiência	Pa	440
Potência elétrica medida no ponto de maior eficiência	W	105
Consumo de corrente medido na modalidade stand-by	W	0
Consumo de corrente medido na modalidade off	W	0,49
Classe de eficiência energética		A+
Classe de eficiência fluidodinâmica		A
Eficiência de filtração de gordura	%	85,1
Classe de eficiência de filtração de gordura		B
Fluxo de ar à velocidade mínima	m³/h	200
Fluxo de ar à velocidade máxima	m³/h	600
Fluxo de ar à velocidade intensiva	m³/h	680
Emissão de potência sonora ponderada pelo ar à velocidade mínima	dbA	43
Emissão de potência sonora ponderada pelo ar à velocidade máxima	dbA	68
Emissão de potência sonora ponderada pelo ar à velocidade intensiva	dbA	71

Normas de referência:

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

Economia de energia

O aparelho contém as características que ajudam a poupar energia durante a cozedura quotidiana.

Eficiência energética da placa de cozinha

Informações sobre o produto segundo o regulamento UE nº 66/2014	Valor
Identificação do modelo	TÄCKNAN 905.986.36
Tipo de placa de cozinha	Exaustor integrado
Número de zonas de cozedura	4
Tecnologia de cozinha	Indução
Diâmetro das zonas de cozedura (dimensões)	210 x 191 mm
Consumo de energia por zona de cozedura (cozedura elétrica)	187,0 Wh/kg
Consumo de energia da placa de cozinha (cozedura elétrica)	188,0 Wh/kg

Normas de referência:

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

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

EN 60350-2 - Aparelhos elétricos para cozinhar - Parte 2: Placas de cozinha - Métodos de medição do desempenho.

Economia de energia

Informações sobre o produto para o consumo de energia e o tempo máximo para atingir o modo de baixa potência aplicável	Unidade	Valor
Consumo de potência no modo desligado	W	0,49
Tempo máximo necessário para que o dispositivo alcance automaticamente o modo de baixa potência aplicável	Mín.	15

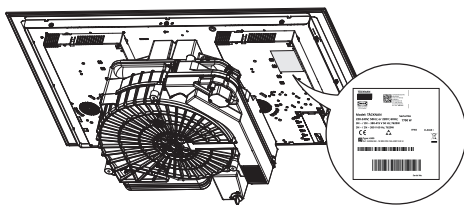
Placa de características



A imagem indicada acima ilustra a placa de dados do aparelho.

O número de série é específico para cada produto.

A placa de dados está afixada sob o aparelho.



Aspetos ambientais

Eliminação dos eletrodomésticos



O símbolo  no produto ou na sua fabricação indica que o produto não deve ser eliminado junto com os resíduos domésticos normais. O produto deve ser eliminado junto a um centro especializado na reciclagem de componentes elétricos e eletrônicos. Assegure-se que este produto seja eliminado corretamente contribuirá para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde que poderá derivar de uma eliminação inadequada. Para informações mais detalhadas sobre como reciclar este produto, entre em contato com as autoridades municipais, o serviço local de eliminação de resíduos ou a empresa onde o produto foi comprado.

O aparelho cumpre o disposto na diretiva 2012/19/UE sobre a redução das substâncias perigosas usadas nos equipamentos elétricos e eletrônicos e a eliminação de resíduos.

Eliminação dos materiais da embalagem

Os materiais com o símbolo  são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

Economia de energia

É possível economizar diariamente energia durante a cozedura ao seguir as sugestões a seguir.

- Quando aquecer a água, utilizar somente a quantidade necessária.
- Se possível, cubra sempre os tachos com a tampa.
- Antes de ativar a zona de cozedura, coloque o tacho.
- Coloque os tachos menores nas zonas de cozedura menores.
- Posicione os tachos diretamente no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou para dissolvê-los.

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 a 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 aparelho causadas por defeitos de material ou de fabrico, a partir da data da sua compra numa loja IKEA. Esta garantia aplica-se apenas aos aparelhos destinados a uso doméstico. As exceções estão indicadas no parágrafo intitulado “O que não está coberto por esta garantia”. No período de validade da garantia, os custos de reparação (peças de reposição, mão-de-obra e deslocações dos técnicos) serão suportados pelo serviço de assistência, contato que o acesso ao aparelho para a intervenções de reparação não comporte despesas particulares. 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 técnica encarregados do IKEA examinará o produto e decidirá, a seu exclusivo critério, se o mesmo está coberto pela garantia. Em caso afirmativo, o fornecedor do serviço de assistência IKEA ou o seu parceiro de assistência autorizado, através dos próprios centros de assistência, procederá a seu

exclusivo critério a reparar o produto defeituoso ou a substituí-lo por outro de valor igual ou equivalente.

O que não está coberto pela garantia?

- Desgaste normal.
- Danos provocados deliberadamente ou decorrentes de negligência, danos causados pela não observância das instruções de funcionamento, por uma instalação incorreta ou por ligação a uma tensão errada, danos provocados por reações químicas ou eletroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados por água, inclusivamente a título não limitativo os danos causados pela presença de calcário excessivo nas condutas hídricas, e danos causados por eventos atmosféricos e naturais.
- Peças sujeitas a desgaste, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças de decorativas e não funcionais que não tenham influência na utilização normal do eletrodoméstico, incluindo riscos e alterações na cor.
- Danos acidentais provocados por substâncias ou corpos estranhos e limpeza ou libertação dos filtros, sistemas de exaustão ou gavetas de detergente.
- Danos nas seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiças e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedações, lâmpadas e tampas de lâmpadas, visores, manípulos, caixilhos e peças de caixilhos. A menos que se possa provar que tais danos foram causados por falhas de fabrico.
- 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.
- O uso do eletrodoméstico em ambiente não doméstico, por exemplo para uso profissional.

- Danos decorrentes do transporte. No caso de ser o cliente a transportar o produto para sua casa ou para outra morada, o IKEA não se responsabilizará 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 de instalação inicial do aparelho IKEA. No entanto, se um fornecedor de assistência designado pelo IKEA ou um dos seus parceiros de assistência autorizados efetuar uma reparação ou substituição do aparelho no âmbito da garantia, o fornecedor ou parceiro de assistência autorizado deverá proceder também à reinstalação do aparelho reparado ou à instalação do aparelho 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 nenhum modo os direitos do consumidor descritos na legislação local.

Área de validade

Para aparelhos 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 da garantia subsiste apenas se o aparelho estiver conforme e for instalado no cumprimento das:

- especificações técnicas do país onde é solicitada a aplicação da garantia;
- informações sobre a segurança contidas no manual de utilização.

Serviço de assistência pós-venda dedicado aos eletrodomésticos IKEA:

Não hesite em entrar em contato com o serviço de assistência pós-venda IKEA para:

1. solicite assistência usufruindo da garantia;
2. pedir esclarecimentos sobre a instalação dos eletrodomésticos IKEA nos móveis de cozinha específicos do 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. pedir esclarecimentos sobre o conteúdo do Manual de utilização e as especificações do aparelho IKEA.

Para garantir o fornecimento do 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, com os 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 os códigos específicos do aparelho que encontra no presente manual. Antes de nos contactar, certifique-se de que tem à mão o código de artigo IKEA (de 8 dígitos) do aparelho para o qual necessita de assistência.

Importante! CONSERVE O TALÃO DE COMPRA!

É o seu comprovativo de compra que precisará de apresentar para poder recorrer à garantia. No talão de compra também estão indicados o nome e o código (de 8 dígitos) de cada eletrodoméstico IKEA que adquiriu.

Precisa de ajuda extra?

Para quaisquer questões adicionais não relacionadas com a Pós-Venda dos seus aparelhos. Contacte o nosso centro de atendimento da loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia com atenção a documentação do aparelho, antes de contactar-nos.

Country name in local languages	Telephone number	Opening times
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	

