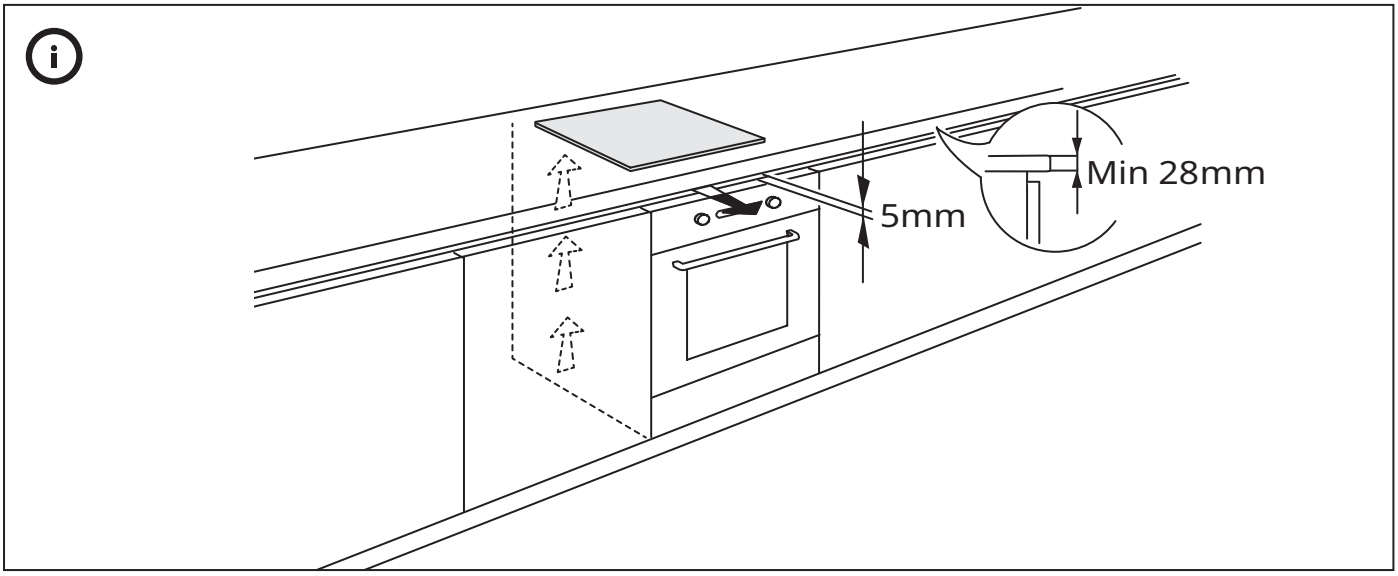
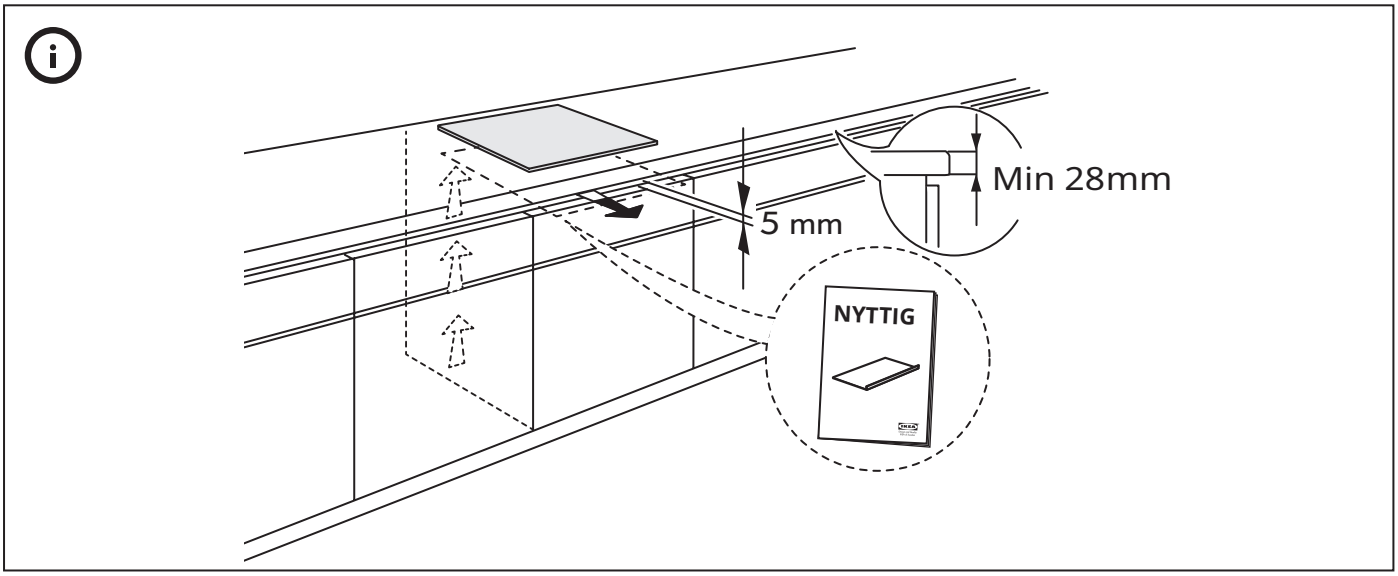
SMAKLIG

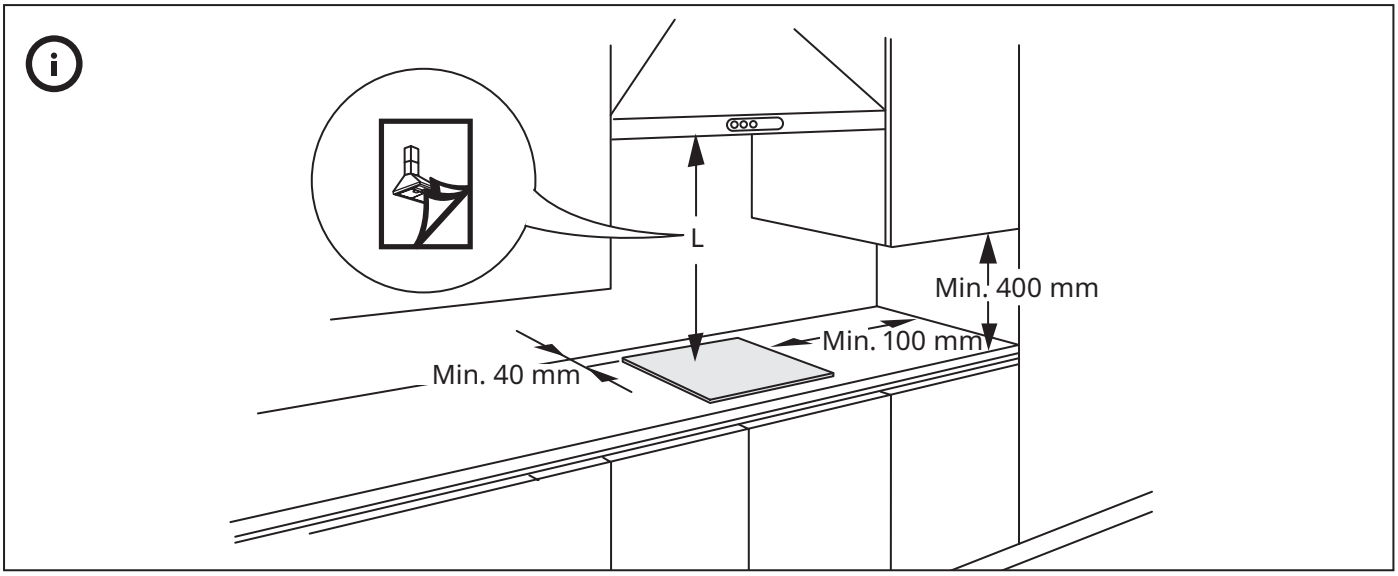
PT
ES
GR
NL

Design and Quality
IKEA of Sweden

PORTUGUÊS 5
ESPAÑOL 14
ΕΛΛΗΝΙΚΑ 23
NEDERLANDS 32


Min 28mm
5mm


Min 28mm
5 mm
NYTTIG


L
Min. 400 mm
Min. 100 mm
Min. 40 mm

Índice

Informações de segurança	**5**
Instalação	**6**
Descrição do produto	**7**
Painel de controlo	**7**
Indicadores	**7**
Recipientes para cozedura recomendados	**8**
Primeira utilização	**8**
Utilização diária	**9**
Funções	**9**
Tabelas de cozedura	**10**
Limpeza e manutenção	**10**
Resolução de problemas	**10**
Dados técnicos	**11**
Ligação elétrica	**12**
Questões ambientais	**12**
Fabricante	**12**
GARANTIA IKEA	**13**

Informações de segurança

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.

As presentes instruções e o próprio aparelho possuem informações importantes relativas à segurança, as quais deverá ler e respeitar sempre. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acontecimentos decorrentes do incumprimento das presentes instruções de segurança, da utilização inadequada do aparelho ou da configuração incorreta dos respetivos controlos.

⚠ **AVISO:** O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

⚠ **AVISO:** Se a superfície da placa estiver rachada, não utilize o aparelho - risco de choque elétrico.

⚠ **AVISO:** Perigo de incêndio: não guarde objetos nas superfícies de cozedura.

⚠ **ATENÇÃO:** O processo de cozedura tem de ser vigiado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser continuamente vigiados.

⚠ **AVISO:** A cozedura de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa - risco de incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água: desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo com uma tampa ou manta antifogo.

⚠ Não utilize a placa como superfície ou suporte de trabalho.

Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio.

⚠ Os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes.

⚠ As crianças até aos 3 anos deverão manter-se afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ Após a utilização, desligue a placa através do respetivo controlo e não confie no detetor de panelas e tachos.

UTILIZAÇÃO PERMITIDA

⚠ **ATENÇÃO:** o aparelho não deve ser ligado a partir de um dispositivo de comutação externa, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠ Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambiente doméstico e aplicações semelhantes, tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, bed & breakfaste outros tipos de ambientes residenciais.

⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).
⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas - risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho - risco de cortes.
⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Se ocorrer algum problema, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças - risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas depois de concluída a instalação do mesmo.
⚠ Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o aparelho e remova todas as lascas de madeira e a serradura.
⚠ Caso o aparelho não seja instalado sobre um forno, deverá instalar um painel de separação (não incluído) no compartimento localizado sob o aparelho..

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.
⚠ Não utilize adaptadores, fichas múltiplas ou extensões. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados.
Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.
⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico do mesmo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.

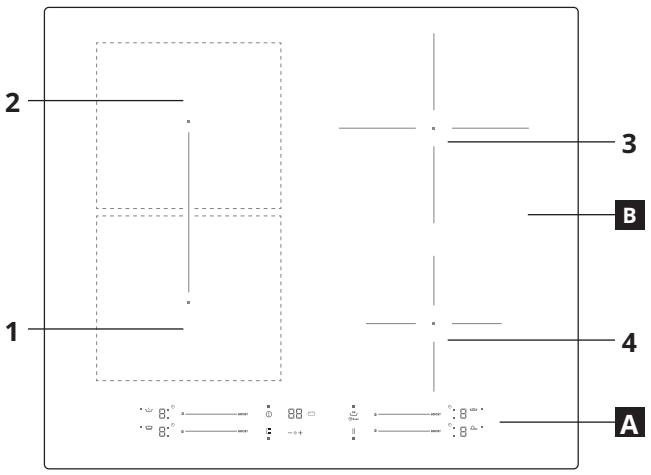
NOTA: As pessoas com um pacemaker ou um dispositivo médico semelhante devem ter cuidado quando estiverem perto da placa de indução durante o seu funcionamento. O campo eletromagnético pode afetar o pacemaker ou dispositivo médico semelhante. Consulte o seu médico, ou o fabricante do pacemaker ou dispositivo médico semelhante, para obter informações adicionais sobre os efeitos do campo eletromagnético da placa de indução no seu dispositivo.

Instalação

O processo de instalação deve seguir as leis, regulamentos, diretivas e normas (regras e regulamentos de segurança elétrica, reciclagem apropriada em conformidade com os regulamentos, etc.) em vigor no país de utilização!

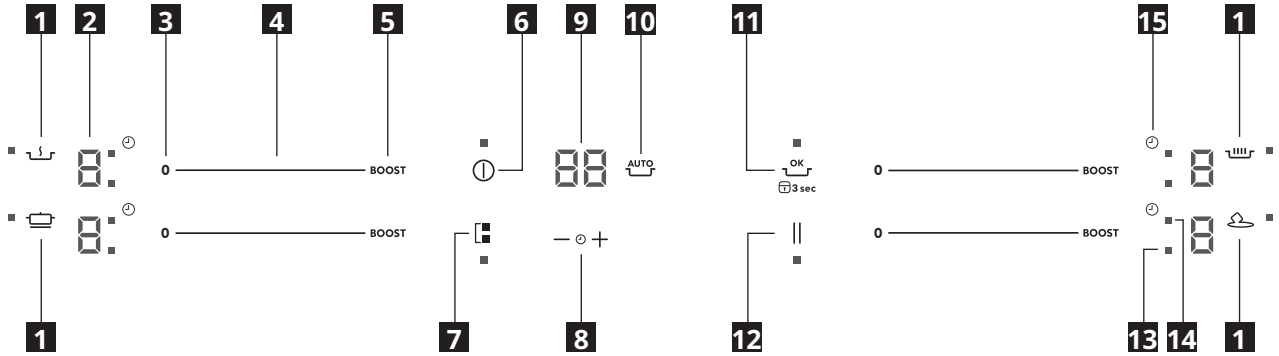
- Para mais informações sobre a instalação, consulte as instruções de montagem.
- Não utilize vedante de silicone entre o aparelho e a bancada.
- Certifique-se de que o espaço por baixo da placa é suficiente para a circulação do ar. Consulte as instruções de montagem.
- O fundo do aparelho pode ficar quente. Se o aparelho estiver instalado por cima das gavetas, providencie a instalação de um painel de separação não combustível para impedir o acesso à parte inferior. Consulte as instruções de montagem.

Descrição do produto



A Painel de controlo
B Zonas de cozedura: 1, 2, 3, 4

Painel de controlo



1 Símbolos de funções automáticas
2 Nível de cozedura selecionado
3 Zona de cozedura desligada
4 Teclado
5 Intensificador
6 Ligar/Desligar
7 Modo Bridge+
8 Controlo do temporizador
9 Indicador de tempo de cozedura
10 Ativação de funções automáticas
11 Botão OK/Bloqueio de teclas
12 Pausa
13 LED de zona ativa
14 LED do temporizador
15 Símbolo do temporizador

Indicadores

Tacho posicionado incorretamente ou em falta
Este símbolo aparece se o tacho não for adequado para cozedura por indução, não estiver posicionado corretamente ou for de um tamanho inadequado para a zona de cozedura selecionada. Se não for detetado qualquer tacho num período de 30 segundos após a seleção, a zona de cozedura desliga-se.

Calor residual
Se aparecer "H" no visor, a zona de cozedura ainda está quente. Quando a zona de cozedura arrefece, o visor apaga-se.

Recipientes para cozedura recomendados

Que tachos e panelas utilizar
Utilize apenas frigideiras, tachos e panelas com o fundo em material ferromagnético adequado para utilização com placas de indução:
- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço carbono
- aço inoxidável (embora não todos)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou placa ferromagnética

Para determinar se um tacho ou uma panela é adequado(a), procure o símbolo (normalmente, encontra-se na parte inferior). Pode também colocar um íman no fundo. Se ele se agarrar à parte inferior, então o recipiente irá funcionar numa placa de indução.
Para assegurar a máxima eficiência, utilize sempre tachos e panelas com um fundo plano que permita uma distribuição uniforme do calor. A utilização de tachos ou panelas com um fundo irregular irá afetar a potência e a condução de calor.

Como utilizar
Diâmetro mínimo da base do tacho/frigideira para as diferentes áreas de cozedura
Para garantir que a placa funciona corretamente, o tacho tem de cobrir um ou mais dos pontos de referência indicados na superfície da placa, e tem de ter um diâmetro mínimo adequado.
Utilize sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do recipiente que pretende utilizar.
A utilização de um tacho ou de uma panela com um diâmetro mais pequeno do que o disco do adaptador pode resultar na acumulação de calor que não é transmitido ao tacho/panela o que, por sua vez, pode resultar no escurecimento da placa e do disco.

Zona de cozedura	Diâmetro dos recipientes de cozedura (cm)
Zona de cozedura traseira direita	15,0 - 21,0
Zona de cozedura dianteira direita	10,0 - 15,0
Zona de cozedura traseira esquerda	12,0 - 20,0
Zona de cozedura dianteira esquerda	12,0 - 20,0
Zona de cozedura Bridge+	20,0 - 37,5

Tachos/panelas vazios ou de base fina
Não utilize tachos/panelas vazios ou de base fina na placa, pois esta não será capaz de monitorizar a temperatura ou de desligar automaticamente se a temperatura for demasiado alta, danificando o tacho ou a superfície da placa. Se isso acontecer, não toque em nada e aguarde que todos os componentes arrefeçam.
Se aparecer uma mensagem de erro, consulte "Resolução de problemas".

Conselhos/dicas
Ruído durante a cozedura
Quando uma zona de cozedura é ativada, poderá ouvir um zumbido. Esta é uma característica de todas as zonas de cozedura de vitrocerâmica e não prejudica o funcionamento ou a vida útil do aparelho. O ruído depende do recipiente para cozedura utilizado. Caso provoque uma perturbação considerável, poderá equacionar a substituição do recipiente para cozedura.

Primeira utilização

LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA
Na altura de aquisição, a placa está definida para a potência máxima possível. Regule a definição de acordo com os limites do sistema elétrico da sua casa, conforme descrito no seguinte parágrafo.

NOTA: em caso de ativação do nível de potência máx. de 2,5 kW, algumas funções com maior necessidade de potência não estarão disponíveis.

Para definir a potência da placa:
Depois de ligar o dispositivo à rede elétrica, pode definir o nível de potência num período de 60 segundos.

Prima o botão "+" do temporizador durante, pelo menos, 5 segundos. O visor apresenta PL

Prima o botão OK 3 sec até que apareça o último nível de potência selecionado.

PL	2,5 kW	4,0 kW	6,0 kW	7,2 kW
P L	2. 5	4. 0	6. 0	7. 2

Utilize os botões "+" e "-" para selecionar o consumo máximo de energia pretendido da placa. Os níveis disponíveis são: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Confirme premindo OK 3 sec.

O nível de potência selecionado mantém-se na memória mesmo que a alimentação elétrica seja interrompida.

Para alterar o nível de potência, desligue o aparelho da rede elétrica durante pelo menos 60 segundos e, em seguida, volte a ligá-lo e repita os passos anteriores.
Se ocorrer um erro durante a sequência de definição, aparece o símbolo EE e irá ouvir um sinal sonoro. Se isso acontecer, repita a operação. Se o erro persistir, contacte o Serviço Pós-Venda.

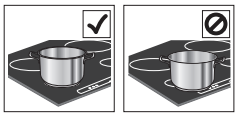
LIGAR/DESLIGAR O SINAL SONORO
Para ligar/desligar o sinal sonoro:
- Ligue a placa à alimentação elétrica;
- Aguarde pela sequência de ativação;
- Prima o botão "Boost" na parte superior esquerda do primeiro teclado durante 5 segundos.

Quaisquer alarmes que estejam definidos irão manter-se ativos.

Utilização diária

LIGAR/DESLIGAR A PLACA
Para ligar a placa, prima o botão de ligação durante cerca de 1 segundo. Para desligar a placa, volte a premir o mesmo botão, e todas as zonas de cozedura serão desativadas.

COLOCAÇÃO
Não tape os símbolos do painel de controlo com o tacho.
Lembre-se: Nas zonas de confeção perto do painel de controlo, é aconselhável manter as panelas e frigideiras dentro das marcações (tendo em consideração a parte de inferior da frigideira e extremidade superior, uma vez que esta tende a ser mais larga).
Isto evita um sobreaquecimento excessivo do teclado. Quando estiver a grelhar ou fritar, utilize, sempre que possível, as zonas de cozedura traseiras.



ATIVAR/DESATIVAR ZONAS DE COZEDURA E AJUSTAR OS NÍVEIS DE POTÊNCIA

0 ——————— BOOST

Para ativar as zonas de cozedura:
Deslize o seu dedo na horizontal sobre o teclado (CURSOR) da zona de cozedura requerida para ativá-la e regular a potência. O nível será apresentado em linha com a zona, juntamente com o indicador luminoso que identifica a zona de cozedura ativa. O botão "BOOST" pode ser utilizado para selecionar a função de aquecimento rápido.
Para desativar as zonas de cozedura:
Prima o botão "0" à esquerda da regulação da potência

BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO
Para bloquear as definições e evitar que a placa seja ligada inadvertidamente, prima e mantenha premido o botão OK/ Bloqueio de teclas durante 3 segundos. Um sinal sonoro e um indicador luminoso de aviso indicam que esta função foi ativada. O painel de controlo fica bloqueado, à exceção do botão de ligar/desligar. Para desbloquear os comandos, repita o procedimento de ativação.

TEMPORIZADOR
Há um temporizador que controla cada botão das zonas de cozedura.

Para ativar o temporizador:
Selecione a zona de cozedura e prima o botão "+" ou "-" para definir o tempo pretendido. Um indicador luminoso será ativado juntamente com o símbolo específico . Depois de decorrido o tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.
O tempo pode ser alterado a qualquer altura, sendo possível ativar vários temporizadores em simultâneo.
Se o temporizador estiver ativado, pisca "Indicador de seleção de zona" e o respetivo tempo de cozedura selecionado é apresentado no visor central.

Para desativar o temporizador:
Prima os botões "+" e "-" em conjunto até que o temporizador seja desativado.
Temporizador não disponível com funções automáticas.

INDICADOR DO TEMPORIZADOR
O LED do "indicador de temporizador ativo" indica que o temporizador foi definido para a zona de cozedura.

FUNÇÃO DE PAUSA
Esta função permite interromper temporariamente e depois retomar os processos de cozedura, mantendo as definições anteriores. A função também congela todos os temporizadores ativos.
Para ativar esta função, prima a tecla II.
O símbolo II pisca no visor, no lugar dos níveis de potência.

Para retomar a cozedura, prima a tecla II e toque novamente no cursor de uma zona ativa.

Funções

MODO BRIDGE+
Ao selecionar o botão "Modo Bridge+", é possível combinar duas zonas de cozedura e utilizá-las em simultâneo, cobrindo toda a superfície com um tacho grande ou apenas parcialmente com um tacho redondo/oval. A função permanece sempre ativada e, caso seja utilizado apenas um tacho, pode ser alargada para toda a superfície. Neste caso, podem ser utilizados indistintamente ambos os teclados do lado esquerdo. Ideal para cozinhar com tachos ovais ou retangulares ou com suportes para tachos.
Para ativar/desativar a zona bridge +, prima o botão bridge+

FUNÇÕES AUTOMÁTICAS
Posicione o tacho na devida posição e selecione a zona de cozedura.
Prima o botão das funções automáticas. "A" é apresentado no visor.
O indicador da função especial disponível para a zona de cozedura acende-se.
Prima "ok" para confirmar, caso contrário o indicador da função especial começará a piscar, à espera do ok. O nível de potência durante a função especial encontra-se predefinido e não pode ser modificado.
Para desativar as funções automáticas, prima o botão "0".

- **Derreter**
  Esta função permite que os alimentos fiquem a uma temperatura ideal para derreter e manter o estado dos alimentos sem o risco de queimarem. Este método é ideal, pois não estraga os alimentos sensíveis, tal como o chocolate, evitando que colem ao tacho.
- **Manter quente**
  Esta função permite manter a comida a uma temperatura ideal, normalmente depois de a cozedura estar concluída, ou quando pretender reduzir líquidos muito lentamente. Ideal para servir alimentos à temperatura perfeita.
- **Cozinhar lentamente**
  Esta função é ideal para manter uma temperatura de cozedura lenta, permitindo cozinhar alimentos durante períodos de tempo longos sem que haja risco de queimarem. Ideal para receitas que impliquem uma cozedura longa (arroz, molhos, assados) com molhos líquidos.
- **Ferver**
  Esta função permite ferver água e mantê-la a ferver com um menor consumo de energia.
  Deverá encher a panela com cerca de 2 litros de água (preferencialmente à temperatura ambiente) e deixá-la destapada. Em todos os casos, recomenda-se que os utilizadores fiquem atentos à água a ferver e verifiquem regularmente a quantidade de água restante.

NOTA: em caso de ativação da gestão de potência a 2,5 kW, a função Ferver não estará disponível.

Tabelas de cozedura

NÍVEL DE POTÊNCIA		TIPO DE COZEDURA	UTILIZAÇÃO DO NÍVEL (indicando experiência e hábitos culinários)
Potência máxima	**Boost**	Aquecimento rápido	Ideal para o aumento rápido da temperatura dos alimentos para uma cozedura rápida (para água) ou para o aquecimento rápido de líquidos.
	8-9	Fritar - ferver	Ideal para dourar, começar a cozinhar e fritar alimentos congelados a baixas temperaturas, permitindo também ferver rapidamente os líquidos
		Alourar - saltear - ferver - assar	Ideal para saltear, manter uma cozedura forte, cozinhar e grelhar.
	5-7	Alourar - cozer - guisar - saltear - assar	Ideal para saltear, manter uma cozedura leve, cozinhar e grelhar e preaquecer acessórios.
		Cozinhar - guisar - saltear - grelhar - cozinhar até ficar cremoso	Ideal para saltear, manter uma cozedura leve, cozinhar e grelhar (durante períodos mais longos).
	3-4	Cozer - fervilhar - espessar - fazer creme	Ideal para receitas de cozedura lenta (arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (p. ex., água, vinho, caldo, leite) e massas cremosas.
			Ideal para receitas de cozedura lenta (quantidades inferiores a 1 litro: arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (p. ex., água, vinho, caldo, leite).
	1-2	Derreter - descongelar	Ideal para amolecer manteiga, derreter levemente chocolate, descongelar pequenos itens.
		Manter a comida quente - risoto cremoso	Ideal para manter quentes pequenas porções de alimentos acabadas de cozinhar ou manter a temperatura dos pratos de serviço e preparar risoto cremoso.
Potência zero	0	-	Placa em modo de espera ou modo desligado (potencial calor residual de fim de cozedura indicado pela letra "H").

Limpeza e manutenção

⚠ **AVISO:**
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Antes de limpar, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que o indicador de calor residual (“H”) não está aceso.

Importante:
- Não utilize esponjas abrasivas nem esfregões de palha de aço, pois podem danificar o vidro.
- Após cada utilização, limpe a placa (após arrefecer) para remover quaisquer depósitos e manchas originadas por resíduos de alimentos.
- Uma superfície que não esteja adequadamente limpa poderá reduzir a sensibilidade dos botões do painel de controlo.
- Apenas utilize um raspador se existirem resíduos colados na superfície da placa. Siga as instruções do fabricante do raspador para evitar riscar o vidro.
- Açúcar ou alimentos com elevado conteúdo de açúcar podem danificar a placa e devem ser removidos de imediato.
- Sal, açúcar e areia riscam a superfície de vidro.
- Use um pano macio, papel de cozinha absorvente ou um produto de limpeza específico para placas (siga as instruções do fabricante).
- Os derrames de líquidos nas zonas de cozedura podem fazer com que os tachos se desloquem ou vibrem.
- Depois de limpar a placa, seque-a bem.

Resolução de problemas

- Verifique se o abastecimento de eletricidade não foi desligado.
- Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede elétrica.
- Se, quando a placa for ligada, aparecerem códigos alfanuméricos no visor, consulte as instruções na tabela abaixo.

Lembre-se: A presença de água, líquido derramado de panelas ou quaisquer objetos sobre os botões da placa pode ativar ou desativar inadvertidamente a função de bloqueio do painel de controlo.

Código do visor	Descrição	Causas possíveis	Solução
F0E1	O recipiente para cozedura é detetado, mas não é compatível com a operação pretendida.	O recipiente para cozedura não está bem posicionado na zona de cozedura, ou não é compatível com uma ou mais zonas de cozedura.	Prima duas vezes o botão de ligar/desligar para eliminar o código F0E1 e restaurar a funcionalidade da zona de cozedura. Depois, experimente utilizar o recipiente com uma zona de cozedura diferente, ou utilize um recipiente diferente.
F0E7	Ligação errada do cabo de rede	A ligação da alimentação elétrica não é exatamente conforme indicado na secção "LIGAÇÃO ELÉTRICA".	Ajuste a ligação da alimentação elétrica de acordo com a secção "LIGAÇÃO ELÉTRICA".
F0EA	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada.	Espere que a placa arrefeça antes de a usar de novo.

Código do visor	Descrição	Causas possíveis	Solução
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Desligue a placa da corrente elétrica. Aguarde alguns segundos e, em seguida, ligue novamente a placa à fonte de alimentação elétrica. Caso o problema persista, contacte o centro de serviços e indique o código de erro apresentado no visor do aparelho.		
Ex.:	A placa não permite a ativação de uma função especial.	O regulador de potência limita os níveis de potência de acordo com o valor máximo definido para a placa.	Consulte a secção "Gestão da potência".
Ex.: P → 5 [Nível de potência inferior ao nível requerido]	A placa define automaticamente um nível de potência mínimo para garantir que a zona de cozedura possa ser utilizada.	O regulador de potência limita os níveis de potência de acordo com o valor máximo definido para a placa.	Consulte a secção "Gestão da potência".

Sons emitidos durante o funcionamento
As placas de indução podem emitir sons de assobio ou estalidos durante o funcionamento normal.
Estes ruídos têm origem nos recipientes e têm a ver com as características das bases dos recipientes (por exemplo, quando as bases são compostas por diversas camadas de materiais ou quando são irregulares).
Estes ruídos podem variar consoante o tipo de recipiente utilizado e a quantidade de alimentos que contém, não sendo sintoma de qualquer problema.

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:
1. Se existir uma falha, tente resolver o problema seguindo as diretrizes de resolução de problemas.
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.
Poderá encontrar uma lista completa de contactos designados pelo IKEA no fim deste manual do utilizador.

Quando contactar o nosso Serviço de Pós-venda indique sempre:
- uma breve descrição da anomalia;
- o tipo e o modelo exato do aparelho;
- o número da assistência (número que se encontra após a palavra "Service" na placa de características); o número da assistência também está indicado no livrete da garantia;

SERVICE 0000 000 00000

- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

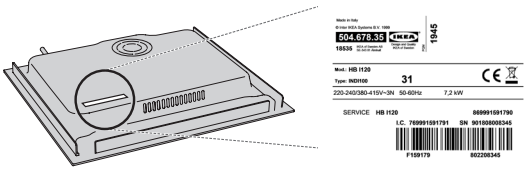
Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e uma reparação correta).

Dados técnicos

Modelo: SMAKLIG 504.678.83	
Tipo de placa	Elétrico
Número de zonas de cozedura	4
Tecnologia de aquecimento	Indução
Dimensão do aquecedor (Ø ou CxL)	Dianteira esquerda 18,5 x 20,0 cm
	Traseira esquerda 18,5 x 20,0 cm
	Traseira direita 21,0 cm
	Dianteira direita 15,0 cm
Zona Bridge+ (Ø ou CxL)	Esquerda 37,5 x 20,0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura - (EC electric cooking)	Dianteira esquerda 196,2 Wh/kg
	Traseira esquerda 188,3 Wh/kg
	Traseira direita 180,2 Wh/kg
	Dianteira direita 176,8 Wh/kg
Consumo de energia por zona Bridge+ - (EC electric cooking)	Esquerda 191,7 Wh/kg
Consumo de energia da placa - (EC electric hob)	186,7 Wh/kg

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção eco do regulamento europeu n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-2

As informações técnicas são indicadas na chapa de características, situada na secção inferior da placa de fogão.

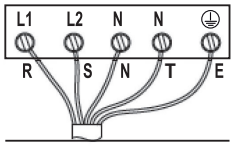


Ligação elétrica

A ligação elétrica deve ser efetuada antes de ligar o aparelho à corrente doméstica.
O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas vigentes em matéria de instalação e segurança. Mais especificamente, a instalação deverá ser realizada em conformidade com os regulamentos do fornecedor de eletricidade local.

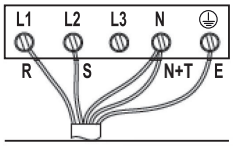
Certifique-se de que a tensão elétrica indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho, corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.
A ligação à terra do aparelho é obrigatória: utilize apenas condutores (incluindo o condutor de terra) com as dimensões apropriadas. O cabo de rede está aprovado em conformidade com a norma IEC/EN 60335-2-6.

NL 230V 2L 2N ~



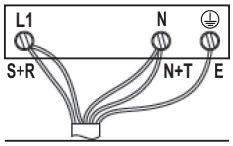
L1 = R : preto
L2 = S : castanho
N = N : azul
N = T : azul (cinzento)
⏚ = E : amarelo/verde

380-415V 3N ~
380-415V 2N ~



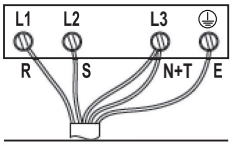
L1 = R : preto
L2 = S : castanho
N = N : azul
N = T : azul (cinzento)
⏚ = E : amarelo/verde

220-240V ~



L1 = R : preto
L1 = S : castanho
N = N : azul
N = T : azul (cinzento)
⏚ = E : amarelo/verde

BE 220-240V 3 ~



L1 = R : preto
L2 = S : castanho
N = N : azul
N = T : azul (cinzento)
⏚ = E : amarelo/verde

Questões ambientais

⚠ **AVISO!** Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho - risco de choques elétricos.

⚠ Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da louça.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM
O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem ♻. As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS
Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos.

O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

SUGESTÕES PARA A POUPANÇA DE ENERGIA
Tire o máximo partido do calor residual libertado pela sua placa durante o funcionamento da mesma, desligando-a durante alguns minutos antes de terminar a cozedura.
A base das suas panelas ou dos seus tachos deve cobrir a placa na totalidade; a utilização de recipientes mais pequenos do que a placa levará a um desperdício de energia.
Tape as suas panelas e tachos com tampas adequadas às dimensões dos mesmos durante a cozedura e utilize o mínimo de água possível. A cozedura em recipientes sem tampa aumenta fortemente o consumo de energia.
Utilize apenas panelas e tachos com um fundo plano.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
Este aparelho cumpre os requisitos de eco design dos regulamentos europeus n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

CE

Fabricante

Ikea of Sweden AB - SE - 343 81 Älmhult, Suécia

GARANTIA IKEA

Durante quanto tempo é válida a garantia IKEA?
Esta garantia é válida durante cinco anos, contados a partir da data de compra do seu aparelho na IKEA. A factura ou talão de compra original é necessária como prova de compra. Se a assistência for efectuada ao abrigo da garantia, isso não irá aumentar o período de garantia do aparelho.

Quem irá realizar o serviço de assistência?
O prestador de serviço da IKEA fornecerá o serviço através dos seus próprios serviços de assistência ou da sua própria rede de agentes autorizados.

O que é que esta garantia cobre?
A garantia cobre as avarias do electrodoméstico causadas por eventuais defeitos de fabrico ou de material, que se verifiquem a partir da data de compra na IKEA. Esta garantia destina-se apenas a uso doméstico. As excepções estão especificadas no parágrafo "O que é que esta garantia não cobre?". Dentro do período de garantia, os custos para resolver a avaria, nomeadamente reparações, peças e componentes, mão-de-obra e deslocação estão cobertos, desde que o aparelho esteja acessível para ser reparado sem que sejam necessários gastos especiais. Nestas condições, são aplicáveis as directrizes da UE (N.º 99/44/EG), bem como a respectiva legislação local em vigor. As peças substituídas passarão a ser propriedade da IKEA.
O que fará a IKEA para corrigir o problema?
O prestador de serviço designado pela IKEA irá examinar o produto e decidir, segundo o seu critério, se está coberto por esta garantia. Em caso afirmativo, o prestador de serviço da IKEA ou o seu agente autorizado irá então, através dos seus próprios serviços de assistência, decidir, segundo o seu critério, se irá reparar o produto defeituoso ou substituí-lo por outro igual ou equivalente.

O que é que esta garantia não cobre?
Desgaste normal e rotura.
- Danos deliberados ou negligentes, danos provocados pelo não cumprimento das instruções de utilização, instalação incorrecta ou ligação a uma voltagem incorrecta, danos causados por uma reacção química ou electroquímica, oxidação, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, mas sem limitar, os danos causados por excesso de calcário na água fornecida, danos provocados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo pilhas e lâmpadas.
- Peças não funcionais e decorativas que não afectam a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por objectos estranhos ou substâncias e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos causados nas seguintes peças: vidro cerâmico, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, visores, botões, revestimentos e partes de revestimentos protectores. A menos que seja possível demonstrar que tais danos foram provocados por defeitos de fabrico.
- Casos em que não é detectada qualquer avaria durante a visita do técnico.
- Reparações não efectuadas pelos nossos prestadores de serviço e/ou por um agente autorizado ou quando não tenham sido usadas peças originais.
- Reparações provocadas por uma instalação incorrecta ou que não cumpra as especificações de instalação.
- Utilização do aparelho num ambiente não doméstico, isto é, profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para casa ou para qualquer outro endereço, a IKEA não poderá ser responsabilizada por eventuais danos que possam ocorrer durante o transporte. No entanto, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada do cliente, os eventuais danos provocados durante essa entrega serão abrangidos pela garantia IKEA.
- Gastos de execução da instalação inicial do aparelho IKEA. No entanto, se um prestador de serviços IKEA ou um agente de serviços autorizado efectuar a reparação ou a substituição do aparelho ao abrigo desta garantia, o prestador de serviços ou o seu agente autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Estas restrições não se aplicam a serviços que tenham sido correctamente realizados por um especialista qualificado, que utilize as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações técnicas de segurança de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional?
A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que cobrem ou excedem todas as normativas legais nacionais.
No entanto, estas condições não limitam, de forma alguma, os direitos do consumidor descritos na legislação nacional.

Área de validade
Para os aparelhos adquiridos num país da UE e transportados para outro país da UE, os serviços serão prestados de acordo com as condições de garantia normais no novo país. A obrigação de prestar serviços abrangidos pela garantia existe apenas se o aparelho cumpre e está instalado em conformidade com:
- as especificações técnicas do país onde a reclamação de garantia é feita;
- as Instruções de Instalação e a Informação de Segurança do Manual do Utilizador.

O SERVIÇO Pós-Venda dedicado para electrodomésticos IKEA
Por favor, não hesite em contactar com o centro de assistência técnica autorizado designado pela IKEA para:
- fazer um pedido de assistência ao abrigo desta garantia;
- solicitar um esclarecimento relativo à instalação do aparelho IKEA nos móveis de cozinha IKEA;
- solicitar um esclarecimento sobre as funções dos aparelhos IKEA.

Para garantir que lhe proporcionamos a melhor assistência, por favor, antes de contactar connosco leia atentamente as Instruções de Instalação e/ou o Livro de Instruções de utilização.

Como contactar-nos, se necessitar do nosso serviço?

Na última página deste manual, encontrará a lista de centros de assistência técnica autorizados designados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais.

Para lhe proporcionarmos um serviço mais rápido, recomendamos a utilização dos números de telefone específicos incluídos no manual. Indique sempre os números incluídos no manual do aparelho específico para o qual necessita de assistência.
Também solicitamos que nos indique sempre o número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) e o número de serviço de 12 dígitos situados na chapa de características.

GUARDE A FACTURA OU TALÃO DE COMPRA!
É a sua prova de compra e será necessária para aplicar e validar a garantia. A factura ou talão de compra indica igualmente o nome e o número de artigo (código de 8 dígitos) IKEA de cada aparelho que adquiriu.

Necessita ajuda adicional?
Para quaisquer esclarecimentos adicionais não relacionados com Pós-Venda sobre os seus electrodomésticos, por favor, contacte o callcenter da IKEA. Recomendamos que leia atentamente a documentação do aparelho antes de nos contactar.

Índice

Información sobre seguridad	**14**
Instalación	**15**
Descripción del producto	**16**
Panel de control	**16**
Indicadores	**16**
Instrucciones sobre recipientes	**17**
Primer uso	**17**
Uso diario	**18**
Funciones	**18**
Tablas de cocción	**19**
Limpieza y mantenimiento	**19**
Solución de problemas	**19**
Datos técnicos	**20**
Conexión eléctrica	**21**
Cuestiones medioambientales	**21**
Fabricante	**21**
GARANTÍA IKEA	**22**

Información sobre seguridad

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante.

Tanto estas instrucciones como el aparato contienen importantes advertencias de seguridad, que deben respetarse en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias. Mantenga alejados a los niños menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si la superficie de la placa está agrietada, no utilice el aparato, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no deje ningún objeto sobre las superficies de cocción.

⚠ **ATENCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción corto tiene que ser supervisado continuamente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite en una placa sin vigilancia puede resultar peligroso, hay riesgo de incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua: en lugar de ello, apague el aparato y luego cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga p. ej.

⚠ No utilice la placa como superficie de trabajo o apoyo.

Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo; hay riesgo de incendio.

⚠ No deje objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, puesto que pueden calentarse.

⚠ Mantenga a los niños menores de 3 años alejados del aparato. Los niños pequeños (3-8 años) deben mantenerse alejados del aparato, a menos que estén bajo vigilancia constante. Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza y el mantenimiento, a menos que estén supervisados.

⚠ Después de usarla, apague la placa con el mando correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.

USO PERMITIDO

⚠ **ATENCIÓN:** El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un dispositivo de encendido externo, como un temporizador, o de un sistema de control remoto independiente.

⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros entornos laborales; granjas; por los clientes de hoteles, moteles, hostales y otros entornos residenciales.

⚠ No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones).

⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.

INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más

personas: hay riesgo de lesionarse. Utilice guantes de protección para el desembalaje y la instalación, ya que hay riesgo de cortes.
⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay), las conexiones eléctricas y las reparaciones, deben ser realizadas por un técnico cualificado.
No realice reparaciones ni sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario.
Mantenga a los niños alejados del lugar de instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no se haya dañado durante el transporte. Si observa algún problema, contacte con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado el aparato, mantenga los restos de embalaje (plásticos, piezas de poliestireno extruído, etc.) fuera del alcance de los niños, ya que hay riesgo de asfixia. El aparato debe desconectarse del suministro eléctrico antes de efectuar cualquier operación de instalación; hay riesgo de descarga eléctrica.
Durante la instalación, compruebe que el aparato no dañe el cable de alimentación; hay riesgo de descarga eléctrica. No active el aparato hasta haberlo instalado por completo.
⚠ Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el aparato en su sitio y retire por completo todas las virutas de madera y el serrín.
⚠ Si el aparato no está instalado encima de un horno, debe instalarse un panel separador (no incluido) en el compartimento debajo del aparato.

ADVERTENCIAS DE ELECTRICIDAD

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desconectándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes del enchufe de conformidad con las normas de cableado y el aparato debe contar con toma de tierra, de conformidad con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.
⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
No utilice el aparato si está mojado o va descalzo.
No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.
⚠ Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe sustituirlo por otro idéntico por el fabricante, personal cualificado del servicio de asistencia técnica del fabricante o similar para evitar daños, hay riesgo de descarga eléctrica.

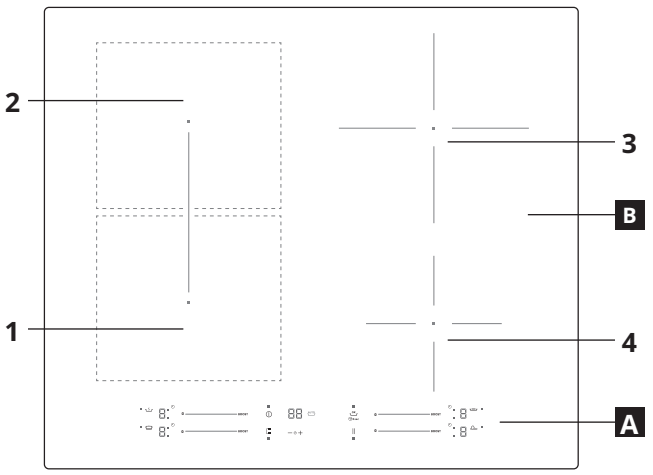
NOTA: Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado mientras estén cerca de esta placa de inducción encendida. El campo electromagnético puede afectar a marcapasos o dispositivos similares. Consulte a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo médico similar para obtener información adicional sobre los efectos de los campos electromagnéticos de la placa de inducción.

Instalación

El proceso de la instalación debe respetar las leyes, ordenanzas, directivas y estándares (normas y normativas sobre seguridad eléctrica, reciclaje adecuado según las normativas, etc.) vigentes en el país de uso.

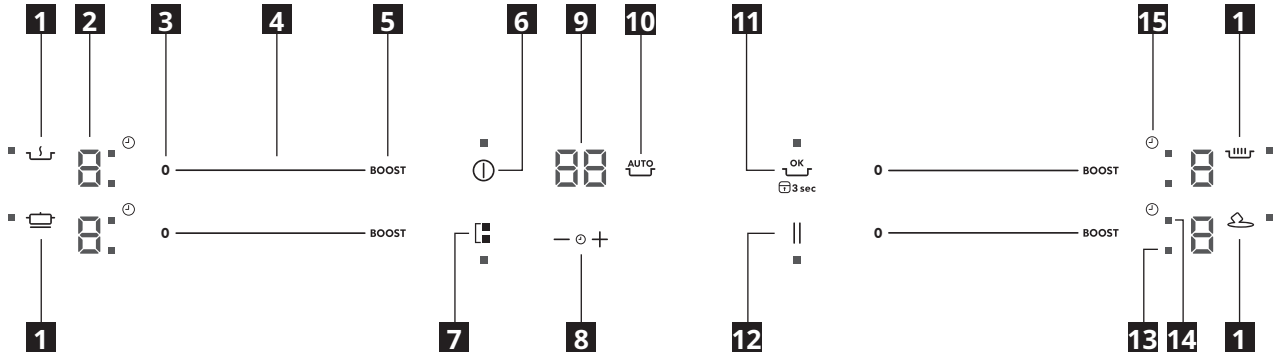
- Para obtener más información sobre la instalación consulte las instrucciones de montaje.
- No utilice sellante de silicona entre el aparato y la encimera.
- Asegúrese de que el espacio por debajo de la placa sea suficiente para que circule el aire. Consulte las instrucciones de montaje.
- La base del aparato puede calentarse. Si el aparato está instalado por encima de los cajones, asegúrese de instalar un panel de separación incombustible debajo del aparato para evitar el acceso a la base. Consulte las instrucciones de montaje.

Descripción del producto



A Panel de control
B Zonas de cocción: 1, 2, 3, 4

Panel de control



1 Símbolos de las funciones automáticas
2 Nivel de cocción seleccionado
3 Zona de cocción apagada
4 Teclado deslizante
5 Impulsor
6 Encendido/Apagado
7 Modo Bridge+
8 Control del temporizador
9 Indicador de tiempo de cocción
10 Activación de las funciones automáticas
11 Botón de OK/Bloqueo de teclas
12 Pausa
13 Led de zona activa
14 Led del temporizador
15 Símbolo del temporizador

Indicadores

La olla no está correctamente colocada o no se encuentra
Este símbolo aparece si la olla no es adecuada para placas de inducción, si no está colocada correctamente o si no es del tamaño apropiado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos o no se selecciona nada, la zona de cocción se apagará.

H Calor residual
Si la pantalla indica «H», la zona de cocción todavía está caliente. Cuando la zona de cocción se enfría, la pantalla se apaga.

Instrucciones sobre recipientes

Qué ollas utilizar
Utilice solo ollas y sartenes con bases fabricadas con materiales ferromagnéticos y aptas para placas de inducción:
- hierro fundido
- acero esmaltado
- acero al carbono
- acero inoxidable (aunque no todas)
- aluminio con recubrimiento ferromagnético o placa ferromagnética

Para saber si una olla o sartén es apta, busque el símbolo (generalmente estampado en la base). También puede colocar un imán en la base. Si se adhiere a la base, el recipiente funcionará en una placa de inducción.
Para garantizar una eficiencia óptima, utilice siempre ollas y sartenes con una base plana con una distribución uniforme del calor. Si la base es irregular, esto afectará a la potencia y a la conducción del calor.

Cómo utilizar
Diámetro mínimo de la base de la olla/sartén para las distintas zonas de cocción
Para garantizar el correcto funcionamiento de la placa, la olla debe cubrir al menos uno de los puntos de referencia indicados en la superficie de la placa y debe tener un diámetro mínimo apropiado.
Utilice siempre la zona de cocción que mejor corresponda al diámetro de la base de la sartén.
El uso de una olla o sartén con un diámetro menor al del disco del adaptador puede provocar que el calor que no se transmite a la olla o sartén se acumule y manche de color negro tanto la placa como el disco.

Zona de cocción	Diámetro del recipiente de cocción (cm)
Zona de cocción derecha trasera	15,0 - 21,0
Zona de cocción derecha frontal	10,0 - 15,0
Zona de cocción izquierda trasera	12,0 - 20,0
Zona de cocción izquierda frontal	12,0 - 20,0
Zona de cocción Bridge+	20,0 - 37,5

Ollas/sartenes vacías o con base fina
No utilice ollas o sartenes vacías o con base fina en la placa, ya que esta no podrá controlar la temperatura o apagarse automáticamente si la temperatura es demasiado alta, lo cual dañará la sartén o la superficie de la placa. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen. Si aparece un mensaje de error, consulte la «Resolución de problemas».

Pista/consejos
Ruido durante la cocción
Cuando una zona de cocción está activa, puede emitir un breve zumbido. Esta es una característica de todas las zonas de cocción de vidrio cerámico y no afecta negativamente al funcionamiento o a la vida útil del aparato. El ruido depende del recipiente utilizado. Si provoca molestias considerables, podría ayudar cambiar el recipiente.

Primer uso

LIMITACIÓN DE ENERGÍA
En el momento de la compra, la placa tiene ajustada la máxima potencia posible. Ajuste la configuración de acuerdo con las limitaciones del sistema eléctrico de su hogar según se describe en el párrafo siguiente.

NOTA: si se activa el nivel de potencia máximo de 2,5 kW, algunas funciones con mayor demanda de potencia no estarán disponibles.

Para configurar la potencia de la placa:
Una vez conectado el aparato a la red eléctrica, puede configurar el nivel de potencia durante los siguientes 60 segundos.

Pulse el botón del temporizador «+» durante al menos 5 segundos. La pantalla muestra PL

Pulse el botón OK 3 sec hasta que aparezca el último nivel de potencia seleccionado.

PL	2,5 kW	4,0 kW	6,0 kW	7,2 kW
P L	2. 5	4. 0	6. 0	7. 2

Utilice los botones «+» y «-» para seleccionar el consumo de potencia máximo deseado de la placa. Los niveles disponibles son: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Confirme pulsando OK 3 sec.

El nivel de potencia seleccionado se guardará en la memoria aunque se interrumpa el suministro eléctrico.

Para cambiar el nivel de potencia, desconecte el aparato de la red eléctrica durante al menos 60 segundos y luego vuelva a conectarlo y repita los pasos anteriores.
Si se produce un error durante la secuencia de configuración, se mostrará el símbolo EE y oirá una señal acústica. Si esto sucede, repita la operación. Si se repite el error, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

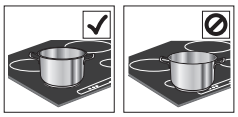
APAGAR / ENCENDER LA SEÑAL ACÚSTICA
Para encender/apagar la señal acústica:
- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- Pulse el botón «Boost» del primer teclado de la parte superior izquierda durante 5 segundos.

Todas las alarmas configuradas seguirán activas.

Uso diario

ENCENDER/APAGAR LA PLACA
Para encender la placa, pulse el botón de encendido durante aproximadamente 1 segundo. Para apagar la placa, vuelva a pulsar el mismo botón y todas las zonas de cocción se desactivarán.

UBICACIÓN
No cubra los símbolos del panel de control con la olla de cocción.
Nota: En las zonas de cocción que se encuentran junto al panel de control, se recomienda mantener las ollas y sartenes dentro de las marcas (teniendo en cuenta tanto la base de las sartenes como la parte superior, cuyo diámetro suele ser más grande). Esto evita un sobrecalentamiento excesivo del teclado. A la hora de freír o cocinar a la parrilla, use las zonas de cocción traseras siempre que sea posible.



ACTIVAR/DESACTIVAR LAS ZONAS DE COCCIÓN Y AJUSTAR LOS NIVELES DE POTENCIA

0 ——————— BOOST

Para activar las zonas de cocción:
Mueva el dedo en dirección horizontal por el teclado deslizable (DESLIZADOR) de la zona de cocción deseada para activarla y ajustar la potencia. El nivel se mostrará a la altura del área, junto con el indicador luminoso que identifica la zona de cocción activa. Puede utilizar el botón «Boost» para seleccionar la función de calentamiento rápido.
Para desactivar las zonas de cocción:
Pulse el botón «0» a la izquierda del ajuste de potencia

BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL
Para bloquear la configuración y evitar que se encienda accidentalmente, mantenga pulsado el botón OK/Bloqueo de teclas durante 3 segundos. Una señal acústica y una luz de advertencia sobre el símbolo indican que esta función se ha activado. El panel de control está bloqueado, excepto el botón de Encendido/Apagado. Para desbloquear los mandos, repita la secuencia de activación.

TEMPORIZADOR
Hay un temporizador que controla cada botón de las zonas de cocción.

Para activar el temporizador:
Seleccione la zona de cocción, pulse el botón «+» o «-» para ajustar el tiempo deseado. Se activará un indicador luminoso a la altura del símbolo específico. Cuando haya transcurrido el tiempo establecido, sonará una señal acústica y la zona de control se apagará automáticamente.
El tiempo se puede cambiar en cualquier momento, y puede activar varios temporizadores de forma simultánea.
En caso de que se active el temporizador, el «indicador de selección de zona» parpadeará y el tiempo de cocción seleccionado correspondiente se mostrará en la pantalla central.

Para desactivar el temporizador:
Pulse los botones «+» y «-» a la vez hasta que el temporizador se desactive.
Temporizador no disponible con funciones automáticas.

INDICADOR DE TIEMPO
El LED del «indicador de temporizador activo» indica que el temporizador se ha ajustado para la zona de cocción.

FUNCIÓN DE PAUSA
Esta función permite poner en pausa temporalmente y reanudar los procesos de cocción conservando los ajustes anteriores. La función también congela todos los temporizadores activos.
Para activar esta función, pulse la tecla II.
El símbolo II parpadea en la pantalla en el lugar de los niveles de potencia.

Para reanudar la cocción, pulse la tecla II y toque de nuevo el control deslizante de una zona activa.

Funciones

MODO BRIDGE+
Al seleccionar el botón «Bridge+», puede combinar dos zonas de cocción y utilizarlas a la misma potencia para cubrir toda la superficie con una olla grande o parte de ella con una olla redonda/ovalada. La función permanece activada y, cuando solo se utiliza una olla, esta puede desplazarse por toda el área. En este caso, se pueden usar ambos teclados deslizables izquierdos indistintamente. Ideal para cocinar con ollas de forma ovalada o rectangular o con soportes de sartén.
Para activar/desactivar la zona bridge +, pulse el botón bridge+

FUNCIONES AUTOMÁTICAS
Coloque la olla en posición y seleccione la zona de cocción.
Pulse el botón de las funciones automáticas. En la pantalla se mostrará « A ».
Se iluminará el indicador de la función especial disponible para la zona de cocción.
Pulse el botón «ok» para confirmar, de lo contrario, el indicador de la función especial empezará a parpadear esperando que acepte. El nivel de potencia durante la función especial está preestablecido y no se puede modificar.
Para desactivar las funciones automáticas, pulse el botón «0».

- **Derretir**
  Esta función le permite alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantiene estas condiciones sin riesgo de quemarlos. Este método es ideal, ya que no daña los alimentos delicados, como el chocolate, y evita que se peguen a la olla.
- **Mantener caliente**
  Esta función le permite mantener la comida a una temperatura ideal, generalmente después de finalizar la cocción o cuando se reducen líquidos muy lentamente. Ideal para servir alimentos a la temperatura perfecta.
- **Fuego lento**
  Esta función es ideal para mantener la temperatura cocinando a fuego lento y le permite cocinar durante largos periodos sin riesgo de quemar la comida. Ideal para recetas de cocción larga (arroz, salsas, asados), con salsas líquidas.
- **Hervir**
  Esta función le permite hervir agua y mantener el hervor con un bajo consumo de energía.
  Debe añadirse a la olla unos 2 litros de agua (preferentemente a temperatura ambiente), y esta debe dejarse destapada. En cualquier caso, el usuario deberá controlar el agua hirviendo y comprobar el nivel de agua constantemente.

NOTA: Si se activa una energía a 2,5 kW, la función de hervir no estará disponible.

Tablas de cocción

NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	USO DE NIVEL (la indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción)
Potencia máxima	**Boost**	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar con rapidez la temperatura de los alimentos hervidos (en agua) o para calentar rápidamente líquidos de cocción.
	8-9	Freír, hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados y llevar líquidos a ebullición con rapidez
		Dorar, saltear, hervir, cocinar a la parrilla	Ideal para saltear, mantener vivo el hervor, cocinar y asar al grill.
	5-7	Dorar, cocinar, guisar, saltear, cocinar a la parrilla	Ideal para saltear, mantener el hervor, cocinar y asar al grill y precalentar accesorios.
		Cocer, estofar, saltear, asar al grill, cocer hasta mantecar	Ideal para estofar, mantener el hervor, cocinar y asar al grill (durante largos periodos).
	3-4	Cocinar, cocer a fuego lento, espesar, mantecar	Ideal para cocciones lentas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pastas.
			Ideal para cocciones lentas (volúmenes inferiores a 1 litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos (p. ej., agua, vino, caldo, leche).
	1-2	Derretir, descongelar	Ideal para ablandar manteca, derretir chocolate delicadamente y descongelar elementos pequeños.
		Mantener la comida caliente, mantecar risotto	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocinados o fuentes para servir, y para mantecar risotto.
Potencia cero	0	-	Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalizado con «H»).

Limpieza y mantenimiento

⚠ **ADVERTENCIA:**
- No utilice aparatos de limpieza al vapor.
- Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas y de que no se muestra el indicador de calor residual («H»).

Importante:
- No utilice esponjas o estropajos abrasivos, ya que podrían dañar el cristal.
- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar cualquier resto o mancha de comida.
- Si la superficie no se mantiene lo suficiente limpia, se puede reducir la sensibilidad de los botones del panel de control.
- Utilice un rascador solamente si hay restos pegados a la placa. Siga las instrucciones del fabricante del rascador para evitar rayar el cristal.
- El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- El derramamiento de líquidos en las zonas de cocción puede provocar que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

Solución de problemas

- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no puede apagarla, desconéctela de la red eléctrica.
- Si al encender la placa se visualizan códigos alfanuméricos en la pantalla, siga las instrucciones de la tabla.

Nota: La presencia de agua, líquido derramado de las ollas o cualquier objeto que se encuentre sobre cualquier botón de la placa puede activar o desactivar accidentalmente la función de bloqueo del panel de control.

Mostrar código	Descripción	Causas posibles	Solución
F0E1	El recipiente de cocción se ha detectado pero no es compatible con la operación solicitada.	El recipiente de cocción no está bien colocado en la zona de cocción o no es compatible con una o más zonas de cocción.	Pulse el botón Encendido/Apagado y restablezca la funcionalidad de la zona de cocción. A continuación, pruebe usando el recipiente de cocción con una zona de cocción diferente o utilice un recipiente distinto.
F0E7	Conexión incorrecta del cable de alimentación	La conexión del suministro eléctrico no corresponde exactamente a lo indicado en el párrafo «CONEXIÓN ELÉCTRICA».	Ajuste la conexión del suministro eléctrico de acuerdo con el párrafo «CONEXIÓN ELÉCTRICA».
F0EA	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.

Mostrar código	Descripción	Causas posibles	Solución
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar la placa a la red eléctrica. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla.		
P. ej.:	La placa no permite activar una función especial.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo ajustado para la placa.	Consulte el apartado «Energía».
P. ej.: P → 5 [Nivel de potencia inferior al nivel solicitado]	La placa ajusta automáticamente un nivel de potencia mínimo para garantizar que se pueda utilizar la zona de cocción.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo ajustado para la placa.	Consulte el apartado «Energía».

Sonidos emitidos durante el funcionamiento
Las placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante su funcionamiento normal.
En realidad estos sonidos proceden de los recipientes de cocción y dependen de las características de las bases de las sartenes (por ejemplo, si las bases tienen distintas capas de materiales o son irregulares).
Estos sonidos pueden variar dependiendo del tipo de recipiente utilizado o de la cantidad de alimentos que contiene y no son síntomas de un mal funcionamiento.

Antes de llamar al Servicio Postventa:
1. Si hay un error, intente resolver el problema siguiendo estas indicaciones de resolución de problemas.
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, póngase en contacto con el Servicio Postventa.
Puede encontrar una lista completa de contactos designados por IKEA al final de este manual usuario.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, especifique siempre:
- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exacto del aparato;
- el número de servicio (el número que se indica tras la palabra «Service» en la placa de características) . El número de servicio también se indica en el folleto de la garantía;

SERVICE 0000 000 00000

- su dirección completa;
- su número de teléfono.

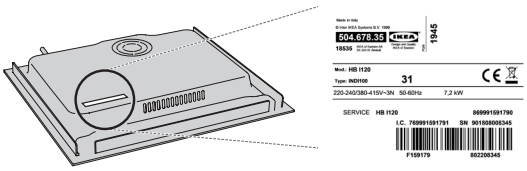
Si fuera necesaria alguna reparación, póngase en contacto con un Servicio Postventa autorizado (que garantiza el uso piezas de recambio originales y una reparación correcta).

Datos técnicos

Modelo: SMAKLIG 504.678.83	
Tipo de placa de cocina	Eléctrica
Número de zonas de cocción	4
Tecnología de calentamiento	Inducción
Dimensión del calentador (Ø o LxA)	Izquierdo frontal 18,5 x 20,0 cm
	Izquierdo trasero 18,5 x 20,0 cm
	Derecho trasero 21,0 cm
	Derecho frontal 15,0 cm
Zona Bridge+ (Ø o LxA)	Izquierdo 37,5 x 20,0 cm
Consumo de energía por zona de cocción - (cocción eléctrica CE)	Izquierda frontal 196,2 Wh/kg
	Izquierda trasera 188,3 Wh/kg
	Derecha trasera 180,2 Wh/kg
	Derecha frontal 176,8 Wh/kg
Consumo de energía por zona Bridge+ - (cocción eléctrica CE)	Izquierda 191,7 Wh/kg
Consumo de energía de la placa- (placa eléctrica CE)	186,7 Wh/kg

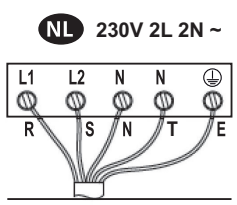
Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 y de conformidad con la Norma europea EN 60350-2

La información técnica se encuentra en la placa de datos situada debajo del aparato.

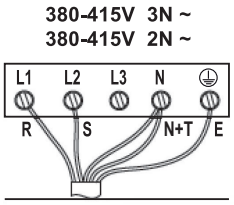


Conexión eléctrica

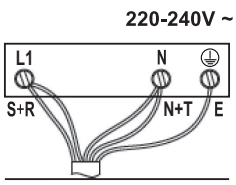
Las conexiones eléctricas deben realizarse antes de enchufar el aparato a la toma de electricidad.
La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación. En concreto, la instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa de la compañía eléctrica local.
Compruebe que el voltaje especificado en la placa de datos situada en la parte inferior del electrodoméstico es el mismo que para la vivienda.
La puesta a tierra del aparato es obligatoria por ley: utilice exclusivamente conductores (incluido el de tierra) de las medidas apropiadas. El producto se suministra con el cable de red H05V2V2-F que cumple con la norma IEC / EN 60335-2-6.



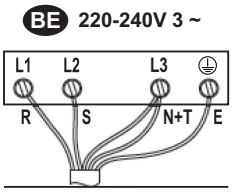
L1 = R : negro
L2 = S : marrón
N = N : azul
N = T : azul (gris)
⏚ = E : amarillo/verde



L1 = R : negro
L2 = S : marrón
N = N : azul
N = T : azul (gris)
⏚ = E : amarillo/verde



L1 = R : negro
L1 = S : marrón
N = N : azul
N = T : azul (gris)
⏚ = E : amarillo/verde



L1 = R : negro
L2 = S : marrón
N = N : azul
N = T : azul (gris)
⏚ = E : amarillo/verde

Cuestiones medioambientales

⚠ **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de mantenimiento; no utilice aparatos de limpieza con vapor, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE
El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje ♻. Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre residuos.

ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS
Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de electrodomésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos domésticos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA
Saque el máximo partido al calor residual de su placa apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar.
La base de la olla o la sartén debe cubrir la placa por completo; si se utiliza un recipiente más pequeño que la placa, se estará desaprovechando la energía.
Tape sus ollas y sartenes con tapas que se ajusten bien mientras cocine y utilice la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa incrementa considerablemente el consumo de energía.
Utilice únicamente ollas y sartenes con base plana.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
Este aparato cumple con los requisitos de diseño ecológico del Reglamento (UE) Nº 66/2014, en conformidad con la Norma europea EN 60350-2.

CE

Fabricante

Ikea of Sweden AB - SE - 343 81 Älmhult, Suecia

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?
Esta garantía es válida por cinco años a partir de la fecha original de compra del electrodoméstico en IKEA. Como justificante de la compra, necesitará la factura o recibo de compra original. Si se realizan reparaciones en el periodo de garantía, no se ampliará el periodo de garantía del electrodoméstico.

¿Quién llevará a cabo el servicio?
El proveedor de servicios autorizado de IKEA prestará el servicio a través de su propio servicio o una red de servicio autorizada.

¿Qué cubre está garantía?
La garantía cubre defectos del electrodoméstico, que pueden haber sido causados por un defecto de fabricación o de materiales a partir de la fecha de la compra en IKEA. Esta garantía se aplica sólo al uso doméstico. Las excepciones se especifican en el título "¿Qué no cubre esta garantía?". Dentro del periodo de garantía, los costes para remediar el fallo, por ejemplo reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamientos quedarán cubiertos, siempre que el electrodoméstico esté accesible para reparar sin gastos especiales. En estas condiciones, se aplican las directrices de la UE (Nº 99/44/EG) y las respectivas normativas locales. Las piezas cambiadas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para solucionar el problema?
El proveedor de servicios designado de IKEA examinará el producto y decidirá, según su criterio, si está cubierto por la garantía. En caso afirmativo, el proveedor de servicios de IKEA, o su servicio autorizado, por medio de sus propias operaciones de servicio, decidirán, según su criterio, si reparan el producto defectuoso o si lo cambian por uno igual o comparable.

¿Qué no cubre esta garantía?
- El deterioro o desgaste normal.
- Daños deliberados o causados por negligencia, daños causados por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta, conexión a una tensión incorrecta, daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños causados por el agua incluyendo pero sin limitarse a los daños causados por un exceso de cal en el agua, y los daños provocados por condiciones medio ambientales anormales.
- Piezas consumibles, incluyendo las baterías y las bombillas.
- Piezas no funcionales y decorativas, que no afecten el uso normal del electrodoméstico, incluida cualquier posible raya y las diferencias de color.
- Daños accidentales provocados por objetos o sustancias extraños, por la limpieza o por el desbloqueo de los filtros, los sistemas de vaciado o los cajetines para el jabón.
- Daños provocados en las siguientes piezas: vidrio cerámico, accesorios, cestos para la vajilla y los cubiertos, tuberías de llenado o vaciado, juntas, bombillas o sus cubiertas, pantallas, mandos, revestimientos y partes de los revestimientos protectores. Salvo que se demuestre que tales daños hayan sido provocados por fallos en la producción.
- Casos en los que no se detecte ningún fallo en el producto durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no realizadas por nuestros proveedores de servicios y/o un servicio autorizado por IKEA, o cuando se utilicen piezas no originales.
- Reparaciones provocadas por una instalación defectuosa o que no cumpla las especificaciones de instalación.
- Uso del electrodoméstico en un entorno no-doméstico, es decir, uso profesional.
- Daños de transporte. Si un cliente transporta el producto a su casa o a otra dirección, IKEA no se responsabiliza de los daños que pueda sufrir en el trayecto. No obstante, si IKEA entrega el producto en la dirección indicada por el cliente, los daños del producto producidos con motivo del transporte serán cubiertos por IKEA.
- Coste de la instalación inicial del aparato IKEA. No obstante, si un proveedor de servicios de IKEA o su servicio autorizado repara o sustituye el aparato con arreglo a esta garantía, el proveedor de servicios o su servicio autorizado volverán a instalar el aparato arreglado o nuevo, si es necesario.

Estas restricciones no se aplican a las tareas libres de fallos llevadas a cabo por un especialista cualificado utilizando nuestras piezas originales, con vistas a adaptar el electrodoméstico a las especificaciones técnicas de seguridad de otro país de la UE.

¿Cómo se aplica la ley nacional?
La garantía IKEA le otorga derechos legales específicos, que cubren o exceden todas las normativas legales locales.
No obstante, estas condiciones no limitan de ningún modo los derechos de los consumidores prescritos por la legislación local.

Área de validez
Para los electrodomésticos comprados en un país de la UE y que son llevados a otro país de la UE, se proporcionarán los servicios de acuerdo con las condiciones de la garantía normales en el nuevo país. Sólo existe la obligación de realizar servicios en el marco de la garantía si el electrodoméstico cumple y está instalado según:
- Las especificaciones técnicas del país en el que se realiza la reclamación.
- Las instrucciones de montaje y la información de seguridad del Manual del Usuario.

El Centro de servicio autorizado para aparatos IKEA
Por favor, no dude en contactar con el Centro de servicio autorizado designado por IKEA para:
- hacer una reclamación con arreglo a esta garantía;
- solicitar aclaraciones relacionadas con la instalación del aparato IKEA en los muebles de cocina IKEA;
- solicitar aclaraciones sobre las funciones de los aparatos IKEA.

Para asegurar de que le proporcionaremos la mejor asistencia, por favor, lea atentamente las Instrucciones de Montaje y/o el Manual de Instrucciones antes de contactar con nosotros.

¿Cómo contactar con nosotros si necesita nuestro servicio?

En la última página de este manual encontrará el listado de Centros de servicio autorizado designados por IKEA y los respectivos números de teléfono nacionales.

Para proporcionarle un servicio más rápido, le recomendamos que utilice los números de teléfono específicos que se incluyen en este manual. Indique siempre los números que aparecen en el manual correspondientes al aparato específico para que el necesita asistencia. Además, indique siempre el número de producto, (8 dígitos) y el número de servicio de 12 dígitos del artículo de IKEA, que se encuentran en la placa de datos técnicos del aparato.

¡GUARDE LA FACTURA O RECIBO DE COMPRA!
Es la prueba de la compra y lo necesitará para hacer uso de la garantía. El recibo también incluye el nombre y el número del producto (8 dígitos) de IKEA, para cada uno de los electrodomésticos que compre.

¿Necesita ayuda adicional?
Para todas las cuestiones adicionales no relacionadas con el Centro de servicio autorizado sobre sus aparatos, por favor, diríjase al call center de la tienda IKEA. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de contactar con nosotros.

Πίνακας περιεχομένων

Πληροφορίες ασφαλείας	**23**
Εγκατάσταση	**24**
Περιγραφή προϊόντος	**25**
Πίνακας ελέγχου	**25**
Δείκτες	**25**
Καθοδήγηση για τα σκεύη	**26**
Πρώτη χρήση	**26**
Καθημερινή χρήση	**27**
Λειτουργίες	**27**
Πίνακες μαγειρέματος	**28**
Καθαρισμός και συντήρηση	**28**
Αντιμετώπιση προβλημάτων	**28**
Τεχνικά στοιχεία	**29**
Ηλεκτρική σύνδεση	**30**
Περιβαλλοντικά θέματα	**30**
Κατασκευαστής	**30**
ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ	**31**

Πληροφορίες ασφαλείας

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τις αντιστάσεις. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!:** Αν η επιφάνεια της εστίας είναι ραγισμένη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!:** Είναι επικίνδυνο να μαγειρεύετε με λίπη ή λάδι σε εστία χωρίς επιτήρηση - κίνδυνος πυρκαγιάς. ΠΟΤΕ μην προσπαθείτε να σβήσετε τη φωτιά με νερό: αντίθετα, σβήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε τη μονάδα εστιών ως επιφάνεια εργασίας.

Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της μονάδας εστιών, επειδή μπορεί να ζεσταθούν.

⚠ Τα πολύ μικρά παιδιά (0-3 ετών) πρέπει να διατηρούνται μακριά από τη συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από η συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, μόνο εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της μονάδας εστιών χρησιμοποιώντας το σχετικό διακόπτη και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή δεν προορίζεται να χρησιμοποιείται μέσω ενός εξωτερικού διακόπτη, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.

⚠ Δεν επιτρέπεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

⚠ Η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

ΕΓΚΑΤΆΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.
⚠ Η εγκατάσταση, η σύνδεση της παροχής νερού (εφόσον προβλέπεται), οι ηλεκτρικές συνδέσεις και επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Μετά την εγκατάσταση, τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κ.λπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο εφόσον ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.
⚠ Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου πριν τοποθετήσετε τη συσκευή στη θέση της και αφαιρέστε προσεκτικά όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.
⚠ Αν η συσκευή δεν εγκατασταθεί πάνω σε ένα φούρνο, πρέπει να τοποθετηθεί ένα διαχωριστικό πάνελ (δεν περιλαμβάνεται) στο χώρο κάτω από τη συσκευή.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την ηλεκτρική τροφοδοσία με αφαίρεση του φις εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη ή με χρήση του πολυπολικού διακόπτη που έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας και η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση με βάση τα εθνικά πρότυπα ασφαλείας.
⚠ Μη χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένος ή με γυμνά πόδια.
Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις, εάν δεν λειτουργεί κανονικά, εάν έχει πέσει ή εάν έχει υποστεί άλλη ζημιά.
⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

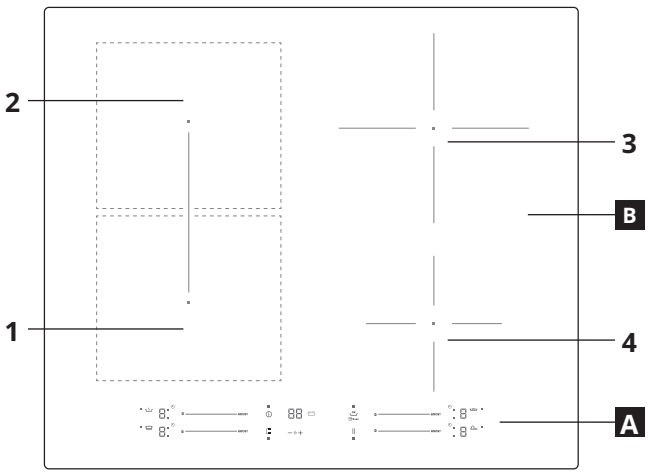
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα άτομα με βηματοδότη ή παρόμοια ιατρική συσκευή θα πρέπει να προσέχουν όταν στέκονται κοντά σε αυτή την επαγωγική εστία ενώ είναι ενεργοποιημένη. Το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο μπορεί να επηρεάσει τον βηματοδότη ή παρόμοια συσκευή. Συμβουλευτείτε το γιατρό σας ή τον κατασκευαστή του βηματοδότη ή παρόμοιας ιατρικής συσκευής για πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αποτελέσματά της με τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία της επαγωγικής εστίας.

Εγκατάσταση

Η διαδικασία εγκατάστασης πρέπει να ακολουθεί τους νόμους, τα διατάγματα, τις οδηγίες και τα πρότυπα (κανόνες και κανονισμούς ηλεκτρικής ασφάλειας, κατάλληλη ανακύκλωση σύμφωνα με τους κανονισμούς κλπ.) που ισχύουν στη χώρα χρήσης!

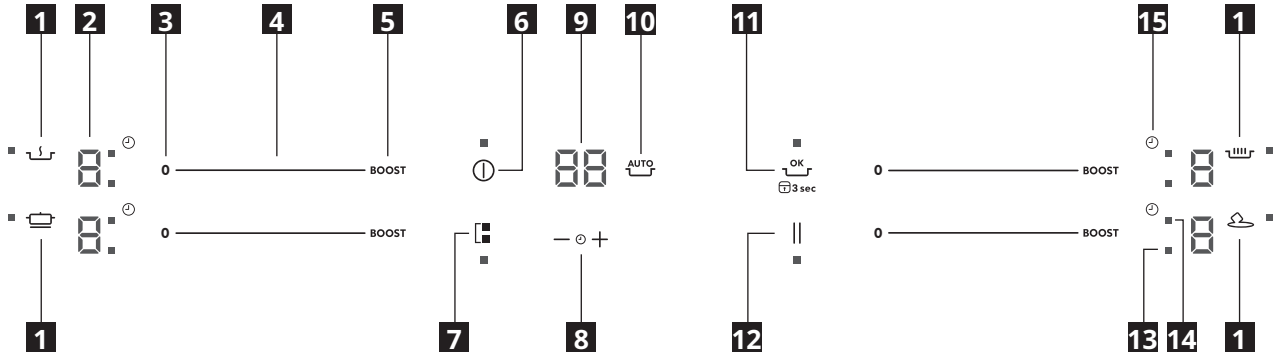
- Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, ανατρέξτε στις Οδηγίες συναρμολόγησης.
- Μη χρησιμοποιείτε στεγανωτικό σιλικόνης ανάμεσα στη συσκευή και την επιφάνεια εργασίας.
- Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος κάτω από την εστία είναι επαρκής για την κυκλοφορία του αέρα. Ανατρέξτε στις Οδηγίες συναρμολόγησης.
- Το κάτω μέρος της συσκευής μπορεί να ζεσταθεί. Εάν η συσκευή είναι εγκατεστημένη πάνω από τα συρτάρια, βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει ένα μη εύφλεκτο διαχωριστικό πλαίσιο κάτω από τη συσκευή για να αποτρέψετε την πρόσβαση στο κάτω μέρος. Ανατρέξτε στις Οδηγίες συναρμολόγησης.

Περιγραφή προϊόντος



A Πίνακας ελέγχου
B Ζώνες μαγειρέματος: 1, 2, 3, 4

Πίνακας ελέγχου



1 Σύμβολα αυτόματων λειτουργιών
2 Επιλεγμένο επίπεδο μαγειρέματος
3 Ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιημένη
4 Πληκτρολόγιο κύλισης
5 Ταχυβραστήρας
6 Ενεργ./Απενεργ
7 Λειτουργία+ γέφυρας
8 Έλεγχος χρονοδιακόπτη
9 Ένδειξη χρόνους ψησίματος
10 Ενεργοποίηση αυτόματων λειτουργιών
11 OK/Κουμπί κλειδώματος πλήκτρων
12 Παύση
13 Ενδεικτική λυχνία ενεργής ζώνης
14 Ενδεικτική λυχνία χρονοδιακόπτη
15 Σύμβολο χρονοδιακόπτη

Δείκτες

Λανθασμένη τοποθέτηση κατσαρόλας ή απουσία κατσαρόλας
Αυτό το σύμβολο εμφανίζεται αν η κατσαρόλα δεν είναι κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα, εάν δεν είναι τοποθετημένη σωστά ή δεν είναι κατάλληλου μεγέθους για την επιλεγμένη εστία. Εάν εντός 30 δευτερολέπτων δεν ανιχνευτεί σκεύος, η μονάδα εστιών σβήνει.

H Υπολειπόμενη θερμότητα
Εάν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "H", η εστία είναι ακόμη ζεστή. Όταν η εστία κρυώσει, η οθόνη σβήνει.

Καθοδήγηση για τα σκεύη

Τι κατσαρόλες να χρησιμοποιήσετε
Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με κάτω μέρος από σιδηρομαγνητικό υλικό που είναι κατάλληλα για χρήση με τις επαγωγικές εστίες:
- μαντέμι
- επισμαλτωμένος χάλυβας (εμαγιέ)
- ανθρακούχος χάλυβας
- ανοξείδωτος χάλυβας (αν και όχι όλα)
- αλουμίνιο με σιδηρομαγνητική επένδυση ή σιδηρομαγνητική επίστρωση

Για να προσδιορίσετε αν μια κατσαρόλα είναι κατάλληλη, ελέγξτε αν έχει το σύμβολο (συνήθως είναι τυπωμένο στην κάτω επιφάνεια). Μπορείτε επίσης να βάλετε έναν μαγνήτη στο κάτω μέρος. Αν κολλήσει στην κάτω πλευρά, τα μαγειρικά σκεύη θα λειτουργήσουν σε μια επαγωγική εστία.
Για να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη απόδοση, χρησιμοποιείτε πάντοτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδο πάτο που κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα. Εάν ο πυθμένας είναι ανομοιογενής, αυτό θα επηρεάσει την ισχύ και τη θερμότητα.

Τρόπος χρήσης
Ελάχιστη διάμετρος βάσης κατσαρόλας/τηγανιού για τις διάφορες περιοχές μαγειρέματος
Για να βεβαιωθείτε ότι η μονάδα εστιών λειτουργεί κανονικά, η κατσαρόλα πρέπει να καλύπτει ένα ή περισσότερα από τα σημεία αναφοράς που υποδεικνύονται στην επιφάνεια της μονάδας εστιών και πρέπει να έχουν την απαιτούμενη ελάχιστη διάμετρο.
Χρησιμοποιείτε πάντα τη ζώνη μαγειρέματος που αντιστοιχεί καλύτερα στη διάμετρο της κάτω επιφάνειας της κατσαρόλας. Χρησιμοποιώντας μια κατσαρόλα ή ένα τηγάνι με μικρότερη διάμετρο από τον δίσκο προσαρμογής μπορεί να προκαλέσει συσσώρευση θερμότητας που δεν μεταδίδεται στην κατσαρόλα ή στο τηγάνι και αυτό θα μπορούσε να μαυρίσει τόσο την εστία όσο και το δίσκο.

Ζώνη μαγειρέματος	Διάμετρος σκεύους (cm)
Ζώνη μαγειρέματος πίσω δεξιά	15,0 - 21,0
Ζώνη μαγειρέματος μπροστά δεξιά	10,0 - 15,0
Ζώνη μαγειρέματος πίσω αριστερά	12,0 - 20,0
Ζώνη μαγειρέματος μπροστά αριστερά	12,0 - 20,0
Ζώνη μαγειρέματος Bridge+	20,0 - 37,5

Άδειες ή με λεπτή βάση κατσαρόλες/τηγάνια
Μην χρησιμοποιείτε άδειες κατσαρόλες/τηγάνια ή με λεπτή βάση στην εστία, καθώς δεν θα είναι δυνατή η παρακολούθηση της θερμοκρασίας ή η αυτόματη απενεργοποίηση εάν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, προκαλώντας ζημιά στην επιφάνεια του σκεύους ή στην επιφάνεια της εστίας. Αν συμβεί αυτό, μην αγγίζετε τίποτα και περιμένετε τα διάφορα μέρη να κρυώσουν.
Αν εμφανιστεί ένα μήνυμα σφάλματος, ανατρέξτε στην "Αντιμετώπιση προβλημάτων".

Συμβουλές
Θόρυβος κατά το ψήσιμο
Όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργή, μπορεί να παράγει έναν σύντομο θόρυβο. Αυτό αποτελεί χαρακτηριστικό όλων των κεραμικών εστιών και δεν επηρεάζει τη λειτουργία ή τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Ο θόρυβος εξαρτάται από τα σκεύη που χρησιμοποιούνται. Εάν προκαλεί σημαντική ενόχληση, μπορεί να βοηθήσει να αλλάξετε τα μαγειρικά σκεύη.

Πρώτη χρήση

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΥ ΙΣΧΥΟΣ
Κατά την αγορά, η εστία είναι ρυθμισμένη στη μέγιστη δυνατή ισχύ. Κάντε τη ρύθμιση ανάλογα με τα όρια του ηλεκτρικού συστήματος στο σπίτι σας, όπως περιγράφεται στην επόμενη παράγραφο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: στην περίπτωση ενεργοποίησης του μέγιστου επιπέδου ισχύος 2,5 kW, ορισμένες λειτουργίες για τις οποίες απαιτείται μεγαλύτερη ισχύς δεν θα είναι διαθέσιμες.

Για να ρυθμίσετε την ισχύ της εστίας:
Μόλις συνδέσετε τη συσκευή στο κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας ρεύματος, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος εντός 60 δευτερολέπτων.

Πατήστε το κουμπί χρονοδιακόπτη "+" για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται το PL

Πιέστε το κουμπί OK 3 sec έως ότου εμφανιστεί το τελευταίο επιλεγμένο επίπεδο ισχύος.

PL	2,5 kW	4,0 kW	6,0 kW	7,2 kW
P L	2. 5	4. 0	6. 0	7. 2

Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να επιλέξετε το επιθυμητό μέγιστο επίπεδο κατανάλωσης ισχύος της εστίας. Τα διαθέσιμα επίπεδα είναι: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Επιβεβαιώστε πιέζοντας το OK 3 sec.

Το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος παραμένει στη μνήμη ακόμη και αν διακοπεί η τροφοδοσία ρεύματος.

Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος, αποσυνδέστε τη συσκευή από το κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας για τουλάχιστον 60 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια επανασυνδέστε την και επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.
Αν κατά τη διαδικασία ρύθμισης παρουσιαστεί πρόβλημα, το σύμβολο EE εμφανίζεται στην οθόνη και ακούγεται ένας ήχος μπιπ. Αν συμβεί αυτό, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

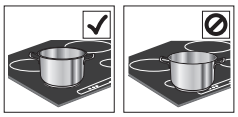
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΗΧΗΤΙΚΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ
Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα:
- Συνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος.
- Περιμένετε την ακολουθία ενεργοποίησης.
- Πατήστε το κουμπί "Boost" του πρώτου πληκτρολογίου επάνω αριστερά για 5 δευτερόλεπτα.

Οι ρυθμισμένοι συναγερμοί παραμένουν ενεργοί.

Καθημερινή χρήση

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ
Για την ενεργοποίηση της μονάδας εστιών, πατήστε το κουμπί ισχύος για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Για την απενεργοποίηση της μονάδας εστιών, πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί και όλες οι εστίες θα απενεργοποιηθούν.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ
Μην καλύπτετε τα σύμβολα του πίνακα ελέγχου με την κατσαρόλα.
Σημείωση: Στις ζώνες μαγειρέματος κοντά στον πίνακα ελέγχου, συνιστάται να διατηρείτε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια μέσα στα σημάδια (υπολογίζοντας την κάτω επιφάνεια και το άνω άκρο, δεδομένου ότι το τελευταίο συνήθως είναι πιο φαρδύ).
Αυτό αποτρέπει την υπερθέρμανση του πληκτρολογίου. Όταν ψήνετε στο γκριλ ή τηγανίζετε, χρησιμοποιείτε τις πίσω περιοχές ψησίματος όταν είναι δυνατό.



ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

0 ——————— BOOST

Για να ενεργοποιήσετε τις εστίες:
Μετακινήστε το δάχτυλό σας οριζόντια στο πληκτρολόγιο κύλισης (SLIDER) της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος για να το ενεργοποιήσετε και να ρυθμίσετε την ισχύ ρεύματος. Το επίπεδο θα εμφανίζεται σε αντιστοιχία με την περιοχή, μαζί με την ενδεικτική λυχνία που αναγνωρίζει την ενεργή ζώνη μαγειρέματος. Το κουμπί "BOOST" μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιλογή της λειτουργίας γρήγορης θέρμανσης.
Για να απενεργοποιήσετε τις εστίες:
Πατήστε το κουμπί "0" στα αριστερά για τη ρύθμιση ισχύος

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ
Για να κλειδώστε τις ρυθμίσεις ώστε να προληφθεί τυχόν τυχαία ενεργοποίησή τους, κρατήστε πατημένο το κουμπί OK/κλείδωμα πλήκτρων για 3 δευτερόλεπτα. Ένας ήχος μπιπ και μια προειδοποιητική λυχνία πάνω από το σύμβολο υποδεικνύουν ότι η λειτουργία ενεργοποιήθηκε. Ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος, εκτός από το κουμπί On/Off . Για να ξεκλειδώσετε τους διακόπτες, επαναλάβετε τη διαδικασία ενεργοποίησης.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ
Υπάρχει ένας χρονοδιακόπτης που ελέγχει κάθε κουμπί ζώνης μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:
Επιλέξτε τη ζώνη ψησίματος, πατήστε το κουμπί “+“ ή “-“ για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο. Θα ανάψει μια ενδεικτική λυχνία σε αντιστοιχία με το ειδικό σύμβολο . Μόλις περάσει ο επιλεγμένος χρόνος, θα ακουστεί ένας ήχος μπιπ και η εστία θα σβήσει αυτόματα.
Ο χρόνος μπορεί να αλλάξει σε οποιαδήποτε στιγμή και μπορούν να ενεργοποιηθούν ταυτόχρονα αρκετοί χρονοδιακόπτες.
Εάν ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης η “Ένδειξη επιλογής ζώνης“ αναβοσβήνει και ο σχετικός χρόνος ψησίματος εμφανίζεται στην κεντρική οθόνη.

Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:
Πιέστε τα κουμπιά “+“ και “-“ μαζί έως ότου απενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης.
Ο χρονοδιακόπτης δεν είναι διαθέσιμος με τις αυτόματες λειτουργίες.

ΕΝΔΕΙΞΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ
Η ενδεικτική λυχνία "ένδειξης ενεργού χρονοδιακόπτη" δείχνει ότι ο χρονοδιακόπτης έχει ρυθμιστεί για την εστία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΑΥΣΗΣ
Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την προσωρινή παύση και στη συνέχεια την επαναφορά των διαδικασιών μαγειρέματος, διατηρώντας τις προηγούμενες ρυθμίσεις. Η λειτουργία παγώνει επίσης όλους τους ενεργούς χρονοδιακόπτες. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία πατήστε το πλήκτρο II. Το σύμβολο αναβοσβήνει στην οθόνη στη θέση των επιπέδων ισχύος.

Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα, πατήστε το πλήκτρο II και αγγίξτε ξανά το ρυθμιστικό μιας ενεργής εστίας.

Λειτουργίες

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ+ ΓΕΦΥΡΑΣ
Επιλέγοντας το κουμπί “Λειτουργία+ γέφυρας“, μπορείτε να συνδυάσετε δύο ζώνες μαγειρέματος και να τις χρησιμοποιήσετε με την ίδια ισχύ καλύπτοντας ολόκληρη την επιφάνεια με μια μεγάλη κατσαρόλα ή μερικώς με μια στρογγυλή/οβάλ κατσαρόλα. Η λειτουργία παραμένει πάντα ενεργοποιημένη ON και, όταν χρησιμοποιείται μόνο μία κατσαρόλα, μπορεί να μετακινηθεί σε ολόκληρη την περιοχή. Σε αυτή την περίπτωση, και τα δύο αριστερά πληκτρολόγια κύλισης μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανεξάρτητα. Ιδανική λειτουργία για το μαγείρεμα με οβάλ ή παραλληλόγραμμες κατσαρόλες ή με βάσεις τηγανιών.
Για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε τη γέφυρα + εστία πατήστε το κουμπί γέφυρας+

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ
Τοποθετήστε την κατσαρόλα στη θέση της και επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
Πατήστε το κουμπί αυτόματων λειτουργιών. Στην οθόνη εμφανίζεται το “ A “.
Η ένδειξη για την διαθέσιμη ειδική λειτουργία για την εστία θα ανάψει.
Πατήστε το κουμπί “ok“ για επιβεβαίωση, διαφορετικά η ένδειξη ειδικής λειτουργίας θα αρχίσει να αναβοσβήνει, περιμένοντας το ok. Το επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια της ειδικής λειτουργίας έχει προρυθμιστεί και δεν μπορεί να τροποποιηθεί.
Για να απενεργοποιήσετε τις αυτόματες λειτουργίες, πατήστε το κουμπί “0“.

- **Λιώσιμο**
  Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να φτάσει το φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία για λιώσιμο και να διατηρηθεί αυτή η κατάσταση του φαγητού χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να καεί. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική προκειμένου να μην επηρεαστούν ευαίσθητα τρόφιμα όπως η σοκολάτα και τα αποτρέπει από το να κολλήσουν στην κατσαρόλα.
- **Διατήρηση ζεστό**
  Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να διατηρήσετε το φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία, συνήθως μετά το ψήσιμο ή όταν θέλετε να μειώσετε τα υγρά πολύ αργά. Ιδανική για το σερβίρισμα φαγητών στην ιδανική θερμοκρασία.
- **Σιγοβράσιμο**
  Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για να διατηρήσετε θερμοκρασία για σιγοβράσιμο, επιτρέποντας έτσι το μαγείρεμα του φαγητού για μεγάλο διάστημα χωρίς κίνδυνο να καεί. Ιδανική για συνταγές που απαιτούν μεγάλη διάρκεια ψησίματος (ρύζι, σάλτσες, ψητά) με υγρά.
- **Βράσιμο**
  Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το νερό να φτάσει σε βρασμό και να συνεχίζει να βράζει με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας. Περίπου 2 λίτρα νερού (κατά προτίμηση σε θερμοκρασία δωματίου) πρέπει να βάζετε στο τηγάνι και να το αφήνετε ακάλυπτο. Σε όλες τις περιπτώσεις, συμβουλεύουμε τους χρήστες να παρακολουθούν από κοντά το νερό που βράζει και να ελέγχουν συνεχώς το νερό που απομένει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: σε περίπτωση ενεργοποίησης της διαχείρισης ισχύος στα 2,5 kW, η λειτουργία βρασμού δεν θα είναι διαθέσιμη.

Πίνακες μαγειρέματος

ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ		ΤΥΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΧΡΗΣΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ (Υποδεικνύει την εμπειρία μαγειρικής και τις συνήθειες)
Μέγιστη ισχύς	**Boost**	Γρήγορο ζέσταμα	Ιδανικό για γρήγορη αύξηση της θερμοκρασία του φαγητού για βράσιμο (για νερό) ή για γρήγορη θέρμανση υγρών μαγειρέματος.
	8-9	Τηγάνισμα - βράσιμο	Ιδανικό για ροδοκοκκίνισμα, έναρξη μαγειρέματος, τηγάνισμα, κατεψυγμένα προϊόντα, γρήγορο βράσιμο υγρών
		Ρόδισμα – τηγάνισμα – βράσιμο - ψήσιμο	Ιδανικό για σοτάρισμα, διατήρηση βρασμού, μαγείρεμα και γκριλ.
	5-7	Ρόδισμα – μαγείρεμα – σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	Ιδανικό για σοτάρισμα, διατήρηση απαλού βρασμού, μαγείρεμα και γκριλ, και για προθέρμανση αξεσουάρ.
		Μαγείρεμα - μαγείρ. σε κατσαρόλα - σοτάρισμα - γκριλ - μαγείρεμα κρεμώδες	Ιδανικό για μαγείρ. σε κατσαρ., διατήρηση απαλού βρασμού, μαγείρεμα και γκριλ (για μεγαλύτερα διαστήματα).
	3-4	Μαγείρεμα - αργό βράσιμο - πήξιμο - ανακάτεμα	Ιδανικό για αργό μαγείρ. συνταγών (ρύζι, σάλτσες, ψητό, ψάρι) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα) και συμπύκνωση υγρών σε ζυμαρικά.
			Ιδανικό για συνταγές αργού ψησίματος (ποσότητες κάτω του 1 λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρι) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα).
	1-2	Λιώσιμο - απόψυξη	Ιδανικό για μαλάκωμα βουτύρου, απαλό λιώσιμο σοκολάτας, απόψυξη μικρών πακέτων.
		Διατήρηση ζεστό - κρεμώδες ριζότο	Ιδανική ρύθμιση για διατήρηση ζεστών μικρών μερίδων φαγητού που μόλις μαγειρέψατε ή για διατήρηση ζεστών σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο .
Μηδενική ισχύς	0	-	Μονάδα εστιών σε κατάσταση αναμονής ή απενεργοποίησης (πιθανή υπολειπόμενη θερμότητα τέλους μαγειρέματος, που υποδεικνύεται με ένα "H").

Καθαρισμός και συντήρηση

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!:**
- Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ("H") δεν εμφανίζεται πλέον.

Σημαντικό:
- Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο γυαλί.
- Μετά τη χρήση, καθαρίστε τη μονάδα εστιών (όταν κρυώσει), ώστε να απομακρυνθούν υπολείμματα τροφίμων και κηλίδες.
- Μια επιφάνεια που δεν είναι επαρκώς καθαρή μπορεί να μειώσει την ευαισθησία των κουμπιών του πίνακα ελέγχου.
- Χρησιμοποιήστε ένα ξέστρο μόνο εάν τα υπολείμματα έχουν κολλήσει στην εστία. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του ξέστρου για να αποφύγετε να χαρακώσετε το γυαλί.
- Η ζάχαρη ή τα φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα προκαλούν φθορά στη μονάδα εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.
- Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού.
- Χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό της μονάδας (ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Οι διαρροές υγρών στις εστίες μπορεί να προκαλέσει τη μετακίνηση ή τον κραδασμό των σκευών.
- Σκουπίστε καλά την επιφάνεια της μονάδας μετά τον καθαρισμό.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διακοπές στην παροχή.
- Εάν δεν μπορείτε να σβήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση της, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Εάν μετά την ενεργοποίηση της μονάδας, στην οθόνη εμφανίζονται αλφαριθμητικοί κωδικοί, ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα.

Σημείωση: Η λειτουργία κλειδώματος του πίνακα ελέγχου μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί ακούσια, σε περίπτωση ύπαρξης νερού, υπερχείλισης υγρού από τα σκεύη ή τοποθέτησης αντικειμένων πάνω στο κουμπί..

Εμφάνιση κωδικού	Περιγραφή	Πιθανές αιτίες	Λύση
F0E1	Εντοπίζονται μαγειρικά σκεύη αλλά δεν είναι συμβατά με την απαιτούμενη λειτουργία.	Τα μαγειρικά σκεύη δεν είναι καλά τοποθετημένα στην εστία ή δεν είναι συμβατά με μία ή περισσότερες εστίες.	Πατήστε δύο φορές το κουμπί On/Off για να αφαιρέσετε τον κωδικό F0E1 και να επαναφέρετε τη λειτουργικότητα της εστίας. Στη συνέχεια, προσπαθήστε να χρησιμοποιήσετε τα μαγειρικά σκεύη σε διαφορετική εστία ή χρησιμοποιήστε διαφορετικά μαγειρικά σκεύη.
F0E7	Λανθασμένη σύνδεση καλωδίου τροφοδοσίας	Η σύνδεση παροχής ρεύματος δεν είναι ακριβώς όπως υποδεικνύεται στην παράγραφο "ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ".	Ρυθμίστε τη σύνδεση παροχής ρεύματος σύμφωνα με την παράγραφο "ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ".
F0EA	Ο πίνακας διακοπτών σβήνει λόγω πολύ υψηλής θερμοκρασίας.	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.	Περιμένετε να κρυώσει η εστία πριν την ξαναχρησιμοποιήσετε.

Εμφάνιση κωδικού	Περιγραφή	Πιθανές αιτίες	Λύση
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την παροχή τάσης. περιμένετε μερικά δευτερ. και μετά συνδέστε τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία ρεύματος. Αν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε το κέντρο σέρβις και αναφέρετε τον κωδ. σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		
π.χ.	Η εστία δεν επιτρέπει την ενεργοποίηση ειδικής λειτουργίας.	Ο ρυθμιστής ισχύος περιορίζει τα επίπεδα ισχύος σύμφωνα με τη μέγιστη τιμή που έχει οριστεί για την εστία.	Δείτε την παράγραφο "Διαχείριση ισχύος".
π.χ. P → 5 [Επίπεδο ισχύος χαμηλότερο από το ζητούμενο επίπεδο]	Η εστία ρυθμίζει αυτόματα ένα ελάχιστο επίπεδο ισχύος για να εξασφαλίσει τη χρήση της ζώνης μαγειρέματος.	Ο ρυθμιστής ισχύος περιορίζει τα επίπεδα ισχύος σύμφωνα με τη μέγιστη τιμή που έχει οριστεί για την εστία.	Δείτε την παράγραφο "Διαχείριση ισχύος".

Ήχοι που παράγονται κατά τη λειτουργία
Οι επαγωγικές εστίες σφυρίζουν ή τρίζουν κατά την κανονική λειτουργία τους.
Αυτοί οι θόρυβοι στην ουσία προέρχονται από τα σκεύη μαγειρέματος και συνδέονται με τα χαρακτηριστικά της βάσης των σκευών (π.χ. όταν οι βάσεις είναι κατασκευασμένες από διαφορετικές στρώσεις υλικού ή δεν είναι ομαλές).
Αυτοί οι θόρυβοι μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο του σκεύους που χρησιμοποιείται και την ποσότητα φαγητού που περιέχει και δεν αποτελούν ένδειξη κάποιου σφάλματος.

Πριν καλέσετε το Σέρβις:
1. Εάν υπάρχει σφάλμα, προσπαθήστε να επιλύσετε το πρόβλημα ακολουθώντας τις οδηγίες αντιμετώπισης προβλημάτων.
2. Σβήστε και ανάψτε ξανά τη συσκευή για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

Εάν η βλάβη εξακολουθεί να εμφανίζεται μετά τους παραπάνω ελέγχους, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Σέρβις.
Μπορείτε να βρείτε έναν πλήρη κατάλογο των επαφών που ορίστηκαν από το IKEA στο τέλος αυτού του εγχειριδίου χρήσης.
Όταν επικοινωνείτε με την Εξυπηρέτηση πελατών, αναφέρετε πάντα:
- Μια σύντομη περιγραφή της βλάβης
- Τον τύπο και το ακριβές μοντέλο της συσκευής
- τον αριθμό σέρβις (αριθμός που βρίσκεται μετά από η λέξη Service στην πινακίδα χαρακτηριστικών). Ο αριθμός του σέρβις αναφέρεται επίσης στο βιβλιαράκι εγγύησης.

SERVICE 0000 000 00000

- την πλήρη διεύθυνσή σας
- τον αριθμό τηλεφώνου σας.

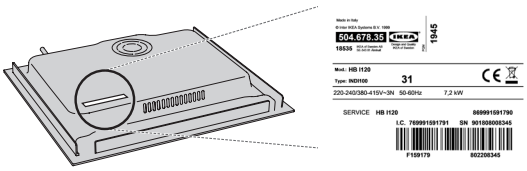
Εάν απαιτείται επισκευή, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

Τεχνικά στοιχεία

Μοντέλο: SMAKLIG 504.678.83	
Τύπος εστίας	Electric
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4
Τεχνολογία θέρμανσης	Επαγωγή
Μέγεθος θερμαντήρα (Ø ή ΜxΠ)	Μπροστά αριστερά 18,5 x 20,0 cm
	Πίσω αριστερά 18,5 x 20,0 cm
	Πίσω δεξιά 21,0 cm
	Μπροστά δεξιά 15,0 cm
Ζώνη+ γέφυρας (Ø ή ΜxΠ)	Αριστερά 37,5 x 20,0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά εστία - (EC ηλεκτρικό μαγείρεμα)	Μπροστά αριστερά 196,2 Wh/kg
	Πίσω αριστερά 188,3 Wh/kg
	Πίσω δεξιά 180,2 Wh/kg
	Μπροστά δεξιά 176,8 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας για την εστία+ γέφυρα - (EC ηλεκτρικό μαγείρεμα)	Αριστερά 191,7 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας της εστίας - (EC ηλεκτρική εστία)	186,7 Wh/kg

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις οικολογικής σχεδίασης του ευρωπαϊκού κανονισμού υπ'αριθ. 66/2014, σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-2

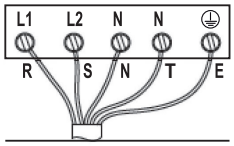
Οι τεχνικές πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών στην κάτω πλευρά της συσκευής, καθώς και στην ετικέτα ενεργειακής απόδοσης.



Ηλεκτρική σύνδεση

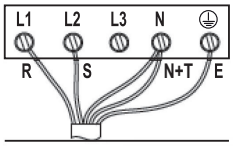
Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να γίνει η ηλεκτρική σύνδεση.
Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους τρέχοντες κανονισμούς ασφαλείας και εγκατάστασης. Συγκεκριμένα, η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους κανονισμούς της τοπικής εταιρείας παροχής ηλεκτρικής ενέργειας.
Βεβαιωθείτε ότι η τάση που καθορίζεται στην πινακίδα στοιχείων στο κάτω μέρος της συσκευής είναι η ίδια με την οικιακή.
Οι κανονισμοί απαιτούν τη γείωση της συσκευής: χρησιμοποιήστε καλώδια (συμπεριλαμβανομένου του καλωδίου γείωσης) κατάλληλου μεγέθους μόνο. Το προϊόν παρέχεται με το καλώδιο τροφοδοσίας H05V2V2-F το οποίο συμμορφώνεται με το πρότυπο IEC / EN 60335-2-6.

NL 230V 2L 2N ~



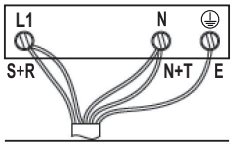
L1 = R : μαύρο
L2 = S : καφέ
N = N : μπλε
N = T : μπλε (γκρι)
⏚ = E : κίτρινο/πράσινο

380-415V 3N ~
380-415V 2N ~



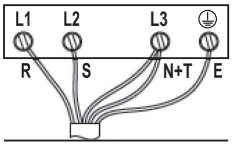
L1 = R : μαύρο
L2 = S : καφέ
N = N : μπλε
N = T : μπλε (γκρι)
⏚ = E : κίτρινο/πράσινο

220-240V ~



L1 = R : μαύρο
L1 = S : καφέ
N = N : μπλε
N = T : μπλε (γκρι)
⏚ = E : κίτρινο/πράσινο

BE 220-240V 3 ~



L1 = R : μαύρο
L2 = S : καφέ
N = N : μπλε
N = T : μπλε (γκρι)
⏚ = E : κίτρινο/πράσινο

Περιβαλλοντικά θέματα

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας Ποτέ μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συρμάτινα σφουγγαράκια.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ
Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης ♻. Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας δεν πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται στο περιβάλλον, αλλά να διατίθενται σύμφωνα με τους κατά τόπους κανονισμούς.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ
Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε σύμφωνα με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών. Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανά βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έντυπα υποδεικνύει ότι πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα αλλά πρέπει να μεταφέρετε στο κατάλληλο κέντρο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρονικού και ηλεκτρικού εξοπλισμού.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
Αξιοποιήστε στο έπακρο την υπολειπόμενη θερμότητα της ζεστής εστίας σβήνοντάς την μερικά λεπτά πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
Η βάση της κατσαρόλας ή του τηγανιού πρέπει να καλύπτει εντελώς τη ζεστή εστία. Ένα μικρότερο δοχείο από την εστία προκαλεί άσκοπη απώλεια ενεργειας.
Σκεπάζετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια σας κατά το μαγείρεμα με καπάκια σφιχτής εφαρμογής και χρησιμοποιείτε όσο λιγότερο νερό μπορείτε. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι αυξάνει σε μεγάλο βαθμό την κατανάλωση ενέργειας.
Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδη βάση.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ
Η συσκευή αυτή πληροί τις απαιτήσεις του οικολογικού σχεδιασμού των ευρωπαϊκών κανονισμών υπ'αριθ. 66/2014 σε συμμόρφωση με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-2.

CE

Κατασκευαστής

Ikea of Sweden AB - SE - 343 81 Älmhult, Sweden

ΕΓΓΥΗΣΗ IKEA

Ποια είναι η διάρκεια της εγγύησης της IKEA;
Αυτή η εγγύηση ισχύει για πέντε έτη από την αρχική ημερομηνία αγοράς της συσκευής σας στην IKEA. Απαιτείται η πρωτότυπη απόδειξη αγοράς ως αποδεικτικό στοιχείο. Εάν εκτελεστούν εργασίες σέρβις εντός εγγύησης, δε θα επεκταθεί το χρονικό διάστημα της εγγύησης για τη συσκευή.

Ποιος εκτελεί τις εργασίες επισκευής;
Ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της IKEA θα εκτελέσει τις εργασίες επισκευής μέσω των δικών του τεχνικών ή του δικτύου εξουσιοδιοτημένων συνεργατών επισκευής.

Ποιες περιπτώσεις καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;
Η εγγύηση καλύπτει βλάβες της συσκευής που έχουν προκληθεί λόγω ελαττωματικής κατασκευής ή ελαττωματικών υλικών από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής από το κατάστημα IKEA. Η εγγύηση αυτή ισχύει μόνο για οικιακή χρήση. Οι εξαιρέσεις αναφέρονται στην παράγραφο με τίτλο «Ποιες περιπτώσεις δεν καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;». Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης, καλύπτεται το κόστος αποκατάστασης της βλάβης, π.χ. επισκευές, εξαρτήματα, εργατικά και μετακινήσεις, εφόσον για την επισκευή της συσκευής δεν απαιτούνται ειδικές δαπάνες. Υπό τις προϋποθέσεις αυτές, ισχύουν οι κατευθυντήριες οδηγίες της Ε (99/44/ΕΚ) και οι αντίστοιχοι τοπικοί κανονισμοί. Τα αντικαθιστώμενα εξαρτήματα αποτελούν ιδιοκτησία της IKEA.

Πώς θα αποκαταστήσει το πρόβλημα η IKEA;
Ο επιλεγμένος παροχέας υπηρεσιών επισκευής της IKEA θα εξετάσει το προϊόν και θα αποφασίσει, κατά την αποκλειστική του κρίση, εάν η βλάβη καλύπτεται από την εγγύηση αυτή. Εάν η βλάβη καλύπτεται από την εγγύηση, ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της IKEA ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής μέσω των δικών του τεχνικών και κατά την αποκλειστική του κρίση θα επισκευάσει το ελαττωματικό προϊόν ή θα το αντικαταστήσει με ίδιο ή αντίστοιχο προϊόν.

Ποιες περιπτώσεις δεν καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;
- Φυσιολογική φθορά.
- Βλάβη από πρόθεση ή αμέλεια, βλάβη που οφείλεται σε μη τήρηση των οδηγιών λειτουργίας, εσφαλμένη εγκατάσταση ή σύνδεση σε ακατάλληλη τάση, βλάβη που οφείλεται σε χημική ή ηλεκτροχημική αντίδραση, σκουριά, διάβρωση ή βλάβη λόγω του νερού, συμπεριλαμβανομένης, ενδεικτικά, βλάβης λόγω υπερβολικής συσσώρευσης αλάτων στην παροχή νερού, καθώς και βλάβη που οφείλεται σε μη φυσιολογικές περιβαλλοντικές συνθήκες.
- Αναλώσιμα εξαρτήματα, συμπεριλαμβανομένων μπαταριών και λαμπτήρων.
- Μη λειτουργικά και διακοσμητικά εξαρτήματα που δεν επηρεάζουν την κανονική χρήση της συσκευής, καθώς και χαρακιές και πιθανοί αποχρωματισμοί.
- Τυχαία βλάβη που προκαλείται από ξένα σωματίδια ή ουσίες, καθώς και βλάβη που οφείλεται στον καθαρισμό ή την απόφραξη φίλτρων, συστημάτων αποστράγγισης ή θηκών απορρυπαντικού.
- Ζημιές στα παρακάτω εξαρτήματα: υαλοκεραμικές επιφάνειες, πρόσθετα εξαρτήματα, σκεύη και καλάθια μαχαιροπίρουνων, σωλήνες παροχής και αποστράγγισης, λάστιχα στεγανοποίησης, λαμπτήρες και καλύμματα λαμπτήρων, οθόνες, διακόπτες, περιβλήματα και τμήματα περιβλημάτων. Εκτός εάν αυτές οι ζημιές αποδεχτεί πως έχουν προκληθεί από ελαττωματική λειτουργία του προϊόντος.
- Περιπτώσεις στις οποίες δεν μπορεί να εντοπιστεί κάποια βλάβη κατά την επίσκεψη του τεχνικού.
- Επισκευές που δεν εκτελούνται από τους επιλεγμένους μας παροχείς υπηρεσιών επισκευής ή/και από εξουσιοδοτημένο συνεργάτη υπηρεσιών επισκευής ή περιπτώσεις στις οποίες δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά.
- Επισκευές λόγω εσφαλμένης εγκατάστασης ή εγκατάστασης που δεν πληρεί τις προδιαγραφές.
- Χρήση της συσκευής σε μη οικιακό περιβάλλον, π.χ. επαγγελματική χρήση.
- Ζημιές κατά τη μεταφορά. Εάν ένας πελάτης μεταφέρει το προϊόν στο σπίτι του ή σε άλλη διεύθυνση, η IKEA δεν είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές που θα προκληθούν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η IKEA μεταφέρει το προϊόν στη διεύθυνση παράδοσης του πελάτη, τότε τυχόν ζημιές που θα προκληθούν στο προϊόν κατά τη μεταφορά καλύπτονται από την IKEA.
- Το κόστος της αρχικής εγκατάστασης της συσκευής IKEA.

  Ωστόσο εάν ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής επισκευάσει ή πρέπει να αντικαταστήσει την συσκευή βάσει των όρων της παρούσας εγγύησης τότε η τυχόν εγκατάσταση ή απεγκατάσταση επίσης δεν καλύπτεται από τους όρους αυτής της εγγύησης. Ο πελάτης βέβαια μπορεί να επικοινωνήσει ή με τον παροχέα του σέρβις ή με το κατάστημα του IKEA από όπου αγόρασε το προϊόν και να ζητήσει πλήρη πληροφόρηση.

Οι περιορισμοί αυτοί δεν ισχύουν σε περιπτώσεις στις οποίες οι εργασίες εκτελούνται σωστά από εξειδικευμένο τεχνικό χρησιμοποιώντας γνήσια ανταλλακτικά για προσαρμογή της συσκευής στις τεχνικές προδιαγραφές ασφαλείας μιας άλλης χώρας της ΕΕ.

Πώς εφαρμόζεται η εθνική νομοθεσία
Η εγγύηση της IKEA σας παρέχει ειδικά νομικά δικαιώματα, τα οποία καλύπτουν ή υπερκαλύπτουν όλες τις τοπικές νομικές απαιτήσεις που ενδέχεται να διαφέρουν από χώρα σε χώρα.
Ωστόσο αυτές οι προϋποθέσεις δεν περιορίζουν με κανένα τρόπο τα δικαιώματα του καταναλωτή που περιγράφηκαν στην τοπική νομοθεσία.

Περιοχή ισχύος
Για συσκευές που αγοράζονται από μία χώρα της ΕΕ και μεταφέρονται σε άλλη χώρα της ΕΕ, οι υπηρεσίες επισκευής θα παρέχονται στο πλαίσιο των όρων εγγύησης που ισχύουν στη νέα χώρα.
Η εκτέλεση των υπηρεσιών επισκευής στο πλαίσιο της εγγύησης είναι υποχρεωτική, μόνο εάν η συσκευή συμμορφώνεται και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με:
- τις τεχνικές προδιαγραφές της χώρας στην οποία υποβάλλεται το αίτημα για εργασίες εγγύησης,
- τις Οδηγίες συναρμολόγησης και τις Πληροφορίες ασφάλειας του εγχειριδίου χρήσης.

Η αποκλειστική ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ για συσκευές της IKEA
Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με το εγκεκριμένο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της IKEA για:
- αίτημα εργασιών στο πλαίσιο της εγγύησης,
- διευκρινίσεις σχετικά με την εγκατάσταση της συσκευής IKEA στην ειδική μονάδα επίπλου κουζίνας της IKEA,
- διευκρινίσεις σχετικά με τις λειτουργίες των συσκευών IKEA.

Για να διασφαλιστεί η παροχή βέλτιστης υποστήριξης, διαβάστε προσεκτικά τις Οδηγίες συναρμολόγησης ή/και το Εγχειρίδιο χρήσης πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Τρόπος επικοινωνίας

Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου για μια πλήρη λίστα των επιλεγμένων εξουσιοδοτημένων κέντρων εξυπηρέτησης της IKEA και των σχετικών τηλεφωνικών αριθμών σε κάθε χώρα.

Για ταχύτερη εξυπηρέτηση, συνιστάται η χρήση των ειδικών τηλεφωνικών αριθμών που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Ανατρέχετε πάντα στους τηλεφωνικούς αριθμούς που παρέχονται στο εγχειρίδιο της συσκευής για την οποία χρειάζεστε βοήθεια. Επίσης, ανατρέχετε πάντα στον αριθμό προϊόντος της IKEA (8ψήφιος κωδικός) και το 12ψήφιο αριθμό επισκευής που αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής σας.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΑΓΟΡΑΣ!
Αποτελεί αποδεικτικό αγοράς και είναι απαραίτητη ώστε να ισχύει η εγγύηση. Επίσης, στην απόδειξη αγοράς να αναφέρεται η επωνυμία και ο αριθμός του προϊόντος IKEA (8ψήφιος κωδικός) για κάθε συσκευή που αγοράσατε.

Χρειάζεστε επιπλέον βοήθεια;
Για επιπλέον ερωτήσεις που δεν αφορούν την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του πλησιέστερου καταστήματος IKEA. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο της συσκευής πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Inhoud

Veiligheidsinformatie	**32**
Installatie	**33**
Productbeschrijving	**34**
Bedieningspaneel	**34**
Indicatoren	**34**
Instructies kookgerei	**35**
Eerste gebruik	**35**
Dagelijks gebruik	**36**
Functies	**36**
Bereidingstabellen	**37**
Reinigen en onderhoud	**37**
Storingen verhelpen	**37**
Technische gegevens	**38**
Elektrische aansluiting	**39**
Bescherming van het milieu	**39**
Fabrikant	**39**
IKEA GARANTIE	**40**

Veiligheidsinformatie

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging.

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, gebruik het apparaat niet - risico voor elektrocutie.

⚠ **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

⚠ **VOORZICHTIG:** Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort bereidingsproces moet onder voortdurend toezicht plaatsvinden.

⚠ **WAARSCHUWING!:** Onbewaakt bereiden op een kookfornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn - brandgevaar. Tracht NOOIT een brand te blussen met water: schakel daarentegen het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam, bijv. met een deksel of een blusdeken.

⚠ Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als steun.

Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - brandgevaar.

⚠ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van het kookfornuis worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden.

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

⚠ Schakel het kookplaatelement na gebruik uit met de knop en vertrouw niet alleen op de pannendetector.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ **VOORZICHTIG:** het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelaar zoals een timer, of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals : personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; door klanten in hotels, motels, bed & breakfast en andere verblijfsomgevingen.

⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bedoeld. Gebruik het apparaat niet buiten.

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico voor verwondingen. Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico voor snijwonden.
⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen uit de buurt van de installatieplaats. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van problemen contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde klantenservice. Na de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim enz.) buiten het bereik van kinderen bewaard worden - risico voor verstikking. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie.
Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigd - risico voor brand of elektrocutie. Activeer het apparaat alleen als de installatie is voltooid.
⚠ Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst.
⚠ Als het apparaat niet boven een oven wordt geïnstalleerd, moet een (niet bijgeleverd) scheidingspaneel worden geïnstalleerd in het compartiment onder het apparaat.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.
⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u natte voeten hebt of blootsvoets bent.
Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.
⚠ Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - gevaar voor elektrocutie.

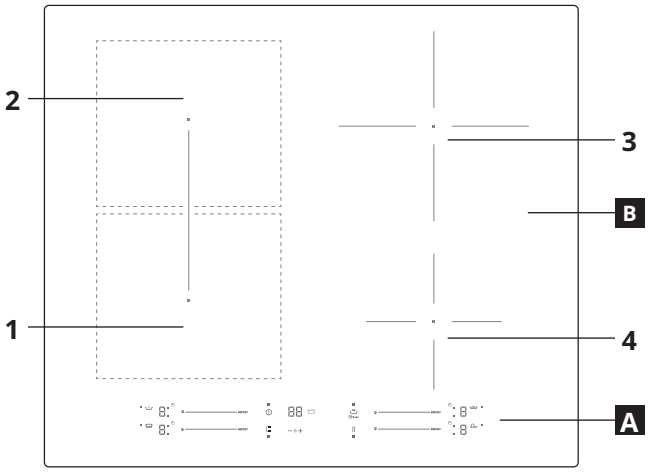
OPMERKING: Personen met een pacemaker of een vergelijkbaar medisch hulpmiddel dienen voorzichtig te zijn wanneer ze in de buurt van de inductiekookplaat staan terwijl deze ingeschakeld is. Het elektromagnetisch veld kan de pacemaker en gelijkaardige toestellen beïnvloeden. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van de pacemaker of van vergelijkbare medische hulpmiddelen voor meer informatie over de effecten van elektromagnetische velden van de inductiekookplaat.

Installatie

De installatie moet voldoen aan de wetten, verordeningen, richtlijnen en normen (regels en voorschriften voor elektrische veiligheid, recycling in overeenstemming met de voorschriften, enz.) die van kracht zijn in het land van gebruik.

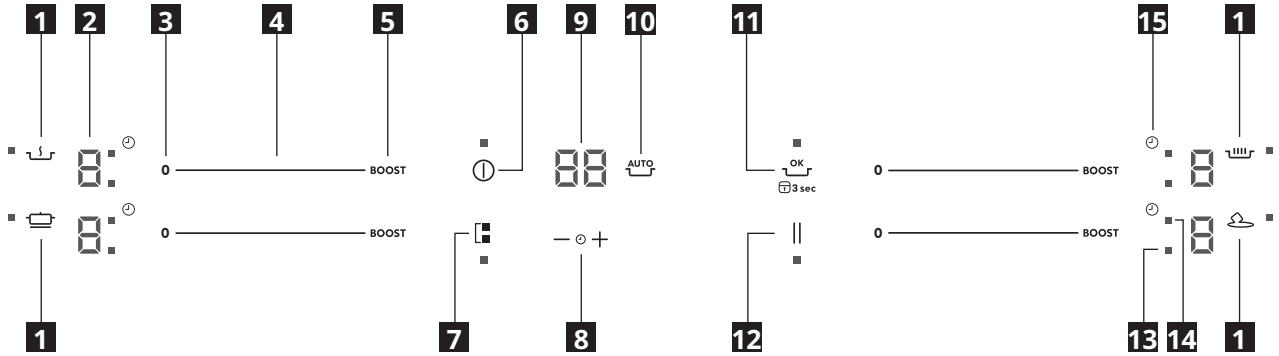
- Raadpleeg de montagehandleiding voor meer informatie over de installatie.
- Gebruik geen siliconenkit tussen het apparaat en het werkblad.
- Laat voldoende ruimte onder de kookplaat voor luchtcirculatie. Raadpleeg de montagehandleiding.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Als het apparaat boven laden wordt geïnstalleerd, breng dan een onbrandbaar scheidingspaneel aan onder het apparaat om contact met de onderkant van de kookplaat te voorkomen. Raadpleeg de montagehandleiding.

Productbeschrijving



A Bedieningspaneel
B Kookzones: 1, 2, 3, 4

Bedieningspaneel



1 Symbolen van automatische functies
2 Geselecteerd bereidingsniveau
3 Kookzone uit
4 Schuifbalk
5 Booster
6 Aan/Uit
7 Brug⁺-modus
8 Bediening kookwekker
9 Indicatie bereidingsduur
10 Inschakeling van automatische functies
11 OK/vergrendeltoets
12 Pauze
13 Ledlampje zone actief
14 Ledlampje kookwekker
15 Symbool kookwekker

Indicatoren

U De pan is verkeerd geplaatst of er is geen pan
Dit symbool verschijnt als de pan niet geschikt is voor een inductiekookplaat, als hij niet correct is geplaatst of geen geschikte afmetingen heeft voor de geselecteerde kookzone. Als er binnen 30 seconden na de selectie geen pan wordt geregistreerd, dan wordt de kookzone uitgeschakeld.

H Restwarmte
Als 'H' wordt weergegeven op het display is de kookzone nog heet. Wanneer de kookzone afkoelt, gaat het display uit.

Instructies kookgerei

Welke pannen gebruiken
Gebruik alleen potten en pannen met een bodem van ferromagnetisch materiaal, die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten:
- gietijzer
- geëmailleerd staal
- koolstofstaal
- roestvrij staal (maar niet alle potten en pannen)
- aluminium met ferromagnetische coating of ferromagnetische plaat

Controleer of het symbool aanwezig is (meestal op de onderkant gedrukt) om te bepalen of de pan geschikt is. U kunt ook een magneet tegen de bodem houden. Als deze aan de onderkant blijft hangen, werkt het kookgerei op een inductiekookplaat.
Gebruik voor een optimale efficiëntie altijd potten en pannen met een platte bodem die de warmte gelijkmatig verdeelt. Oneffen bodems beïnvloeden het vermogen en de warmtegeleiding.

Gebruik
Minimale diameter van de onderkant van de pan voor de verschillende kookzones
Om de kookplaat goed te doen werken moet de kookpot een of meer van de referentiepunten, aangegeven op het oppervlak van de kookplaat, bedekken en een gepaste minimumdiameter hebben.
Gebruik altijd de kookzone die het best overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan.
Een pot of pan gebruiken met een kleinere diameter dan de adapterschijf kan warmte doen toenemen die niet wordt overgedragen naar de pot of pan en dat kan zowel de kookplaat als de schijf zwart maken.

Kookzone	Diameter kookgerei (cm)
Kookzone rechtsachter	15,0 - 21,0
Kookzone rechtsvoor	10,0 - 15,0
Kookzone linksachter	12,0 - 20,0
Kookzone linksvoor	12,0 - 20,0
Kookzone Bridge+	20,0 - 37,5

Pannen met lege of dunne basis
Gebruik geen pannen met lege of dunne basis op de kookplaat, omdat de kookplaat de temperatuur niet kan controleren en niet automatisch kan uitschakelen als de temperatuur te hoog is. Hierdoor kan de pan of het oppervlak van de kookplaat beschadigd raken. Raak niets aan als dit gebeurt en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld.
Zie "Probleemoplossen" als er een foutmelding verschijnt.

Tips
Geluid tijdens het koken
Wanneer een kookzone wordt ingeschakeld, kan deze kort zoemen. Dit is een kenmerk van alle keramische kookzones en heeft geen nadelige invloed op de functie of levensduur van het apparaat. Het geluid hangt af van het gebruikte kookgerei. Als het aanzienlijke overlast veroorzaakt, kan het helpen om het kookgerei te vervangen.

Eerste gebruik

VERMOGEN BEPERKING
Op het moment van de aankoop is de kookplaat ingesteld op het maximale vermogen. Regel de instelling op basis van de limieten van de elektrische huisinstallatie zoals beschreven wordt in de volgende paragraaf.

OPMERKING: als een maximaal vermogen van 2,5 kW wordt ingesteld, zijn sommige functies die meer vermogen nodig hebben niet beschikbaar.

Het vermogen van de kookplaat instellen:
Zodra het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten, kunt u het vermogen binnen 60 seconden instellen.

Druk minimaal 5 seconden op de "+"-toets van de kookwekker.

Het display toont PL

Druk op de toets OK 3 sec tot het laatst geselecteerde vermogen verschijnt.

PL	2,5 kW	4,0 kW	6,0 kW	7,2 kW
P L	2. 5	4. 0	6. 0	7. 2

Gebruik de toetsen "+" en "-" om het gewenste maximumvermogen van de kookplaat te selecteren.

De beschikbare niveaus zijn: 2,5 kW - 4,0 kW - 6,0 kW - 7,2 kW.
Bevestig door op OK 3 sec te drukken.

Het geselecteerde vermogen blijft ook bij stroomuitval in het geheugen.

Trek de stekker minstens 60 seconden uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en herhaal bovenstaande stappen om het vermogen te wijzigen.
Als er zich tijdens het instellen een fout voordoet, verschijnt het symbool EE en hoort u een pieptoon. Herhaal de handeling als dit gebeurt. Als dit ook niet helpt, adviseren wij u contact op te nemen met de klantenservice.

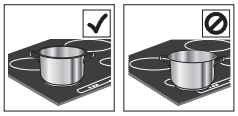
GELUIDSSIGNAAL AAN/UIT
Het geluidssignaal in-/uitschakelen (aan/uit):
- Sluit de kookplaat op de netvoeding aan;
- Wacht op de inschakelsequentie;
- Druk 5 seconden op de toets “Boost“ van het eerste toetsenbord linksboven.

Eventuele alarmen blijven actief.

Dagelijks gebruik

DE KOOKPLAAT IN-UITSCHAKELEN (AAN/UIT)
Druk ongeveer 1 seconden op de aan-toets om de kookplaat in te schakelen. Druk op dezelfde toets om de kookplaat uit te schakelen en alle kookzones worden uitgeschakeld.

PLAATSING
Bedek de symbolen van het bedieningspaneel niet met pannen. Let op: In de kookzones in de buurt van het bedieningspaneel is het raadzaam om pannen binnen de markeringen te houden. Dit geldt zowel voor de bodem als voor de bovenrand van de pannen, die vaak breder is.
Hierdoor wordt oververhitting van het toetsenbord voorkomen. Voor grillen of frituren gebruikt u zo mogelijk de achterste kookzones.



KOOKZONES IN-/UITSCHAKELEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN VERMOGENSNIVEAUS

0 ——————————— BOOST

De kookzones inschakelen:
Verplaats uw vinger horizontaal over het scrolltoetsenbord (SCHUIVER) van de gewenste kookzone om het in te schakelen en het vermogen af te stellen. Het niveau wordt weergegeven bij de zone, samen met het indicatorlampje dat de actieve kookzone aangeeft. De toets “BOOST“ kan gebruikt worden om de functie 'snelverwarmen' te selecteren.
De kookzones uitschakelen:
Druk op de toets “0” links naast de vermogensinstelling

TOETSENBLOKKERING
Om de instellingen te vergrendelen en te voorkomen dat de kookplaat onbedoeld wordt ingeschakeld, druk 3 seconden op de toets OK/toetsenblokkering. Een geluidssignaal en een waarschuwingslampje boven het symbool geven aan dat de functie is ingeschakeld. Het bedieningspaneel is vergrendeld, met uitzondering van de toets Aan/Uit. Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure.

KOOKWEKKER
Er is één kookwekker die alle kookzones regelt.

De wekker inschakelen:
Selecteer de kookzone, druk op de toets "+" of "-" om de gewenste tijd in te stellen. Er wordt een indicatielampje ingeschakeld naast het bijbehorende symbool . Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
De tijd kan op elk willekeurig ogenblik gewijzigd worden, en verschillende kookwekkers kunnen gelijktijdig ingeschakeld worden.
Als de kookwekker is ingeschakeld, knippert het lampje voor "Zoneselectie" en wordt de bijbehorende bereidingstijd weergegeven op het middendisplay.

De kookwekker uitschakelen:
Druk tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-" totdat de timer is uitgeschakeld.
De kookwekker is niet beschikbaar bij gebruik van automatische functies.

INDICATOR VAN DE KOOKWEKKER
Het ledlampje 'kookwekker ingeschakeld' geeft aan dat de kookwekker is ingesteld voor de kookzone.

PAUZEFUNCTIE
Met deze functie kunt u
de bereiding tijdelijk stoppen en vervolgens hervatten met dezelfde instellingen. De functie zet ook alle actieve kookwekkers tijdelijk stil.
Druk op de toets II om deze functie in te schakelen.
Het symbool II knippert op het display op de plaats van de vermogensniveaus.

Om de bereiding te hervatten, drukt u op de toets II en raakt u de schuifbalk van een actieve zone weer aan.

Functies

BRUG+-MODUS
Met de toets "Brug+-modus" kunt u twee kookzones combineren en op hetzelfde vermogen gebruiken door het hele oppervlak te bedekken met een grote pan of een gedeelte ervan met een ronde/ovale pan. De functie blijft altijd aan staan en als er slecht één pan wordt gebruik, kan deze verplaatst worden over de gehele zone. In dit geval kunnen beide scrolltoetsenborden links onverschillig gebruikt worden. Ideaal om te koken met ovale of rechthoekige pannen of met pansteunen.
Druk op de toets Bridge+ om de brugzone in- of uit te schakelen

AUTOMATISCHE FUNCTIES
Plaats de pan en selecteer de kookzone.
Druk op de toets automatische functies. "A" verschijnt op het display.
Het lampje voor de beschikbare speciale functie voor de kookzone gaat branden.
Druk op "OK" om te bevestigen. Zo niet, begint het lampje te knipperen en wacht op bevestiging. Het vermogensniveau tijdens de speciale functie is vooraf ingesteld en kan niet worden gewijzigd.
Druk op de toets "0" om de automatische functies uit te schakelen.

- **Smelten**
  Met deze functie kunt u etenswaren op de ideale smelttemperatuur brengen zonder dat ze aanbranden. Deze methode is ideaal, omdat delicate voedingsmiddelen zoals chocolade niet worden aangetast en niet aan de pan blijven plakken.
- **Warmhouden**
  Met deze functie kunt u etenswaren op de ideale temperatuur houden, doorgaans na de bereiding, of kunt u vloeistoffen langzaam in laten koken. Ideaal om het voedsel op een perfecte temperatuur te serveren.
- **Sudderen**
  Deze functie is ideaal om etenswaren te laten sudderen, zodat deze over een lange periode kunnen worden bereid zonder aanbranden. Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken) met bijbehorend vocht.
- **Koken**
  Met deze functie kunt u water aan de kook brengen en laten doorkoken met minder energieverbruik.
  Doe ongeveer 2 liter water (bij voorkeur met kamertemperatuur) in de pan, en zet er geen deksel op.
  In alle gevallen worden gebruikers geadviseerd om het kokende water goed in het oog te houden en de resterende hoeveelheid water regelmatig te controleren.

OPMERKING: Als de vermogensregeling op 2,5 kW is ingesteld, is de functie 'koken' niet beschikbaar.

Bereidingstabellen

VERMOGENSNIVEAU		BEREIDINGSTYPE	GEBRUIK VAN HET NIVEAU (indicatie van kookervaring en -gewoonten)
Maximaal vermogen	**Boost**	Snel verwarmen	Ideaal om gauw de temperatuur te verhogen om snel water aan de kook te brengen of om snel vocht te verwarmen.
	8-9	Bakken - koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen
		Braden - sauteren - koken - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen.
	5-7	Braden - koken - stomen - sauteren - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen, en accessoires voor te verwarmen.
		Koken - stoven - fruiten - grillen - koken tot het smeuïg is	Ideaal om te stoven, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).
	3-4	Koken - sudderen - verdikken - roomsaus maken	Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk) en pasta smeuïg maken.
			Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, saus, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
	1-2	Smelten - ontdooien	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien.
		Warmhouden - risotto smeuïg maken	Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die nèt bereid zijn of om dekschalen op temperatuur te houden en risotto's smeuïg te maken.
Geen vermogen	0	-	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door “H”).

Reinigen en onderhoud

⚠ **WAARSCHUWING!:**
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicatie (“H”) niet wordt weergegeven.

Belangrijk:
- Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- Een oppervlak dat niet goed wordt schoon gehouden kan de gevoeligheid van de knoppen van het bedieningspaneel verminderen.
- Gebruik enkel een schraper als restjes op de kookplaat plakken. Volg de instructies van de fabrikant van de schraper om het glas niet te krassen.
- Suiker of voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van de kookplaat leiden en moet direct verwijderd worden.
- Door zout, suiker en zand kan het glasoppervlak bekrast raken.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een speciale kookplaatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
- Gemorste vloeistoffen in de kookzones kunnen ervoor zorgen dat de pannen bewegen of trillen.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

Storingen verhelpen

- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Als u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact trekken.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.

Let op: De aanwezigheid van water, gemorste vloeistoffen uit pannen of eventuele objecten op de toetsen van de kookplaat kunnen leiden tot het per abuis activeren of deactiveren van de toetsenblokkeringsfunctie.

Displaycode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Oplossing
F0E1	Er is kookgerei gedetecteerd maar deze is niet geschikt voor de ingestelde bereiding.	Het kookgerei is niet goed op de kookzone geplaatst of is niet compatibel met een of meer kookzones.	Druk twee keer op de toets Aan/Uit om de code F0E1 te verwijderen en de functionaliteit van de kookzone te herstellen. Probeer vervolgens het kookgerei op een andere kookzone te gebruiken of gebruik ander kookgerei.
F0E7	Verkeerde aansluiting van het netsnoer	De stroomaansluiting is niet exact zoals aangegeven in de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING".	Pas de stroomaansluiting aan volgens de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING".
F0EA	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.

Displaycode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Oplossing
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht een aantal seconden en sluit de kookplaat weer op de netvoeding aan. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem zich blijft voordoen en vermeld de foutcode die op het display verschijnt.		
b.v.	De kookplaat activeert geen speciale functie.	De vermogenregelaar beperkt de vermogenniveaus op basis van de maximale waarde ingesteld voor de kookplaat.	Zie de paragraaf "Vermogensregeling".
b.v. P → 5 [Vermogenniveau lager dan gewenst niveau]	De kookplaat stelt automatisch een minimaal vermogenniveau in om het gebruik van de kookzone te garanderen.	De vermogenregelaar beperkt de vermogenniveaus op basis van de maximale waarde ingesteld voor de kookplaat.	Zie de paragraaf "Vermogensregeling".

Geluiden tijdens de werking
Een inductiekookplaat kan sissen of kraken tijdens de normale werking.
Deze geluiden zijn afkomstig van het kookgerei en houden verband met de kenmerken van de panbodems (bijvoorbeeld als de bodem uit verschillende lagen bestaat of onregelmatig is). Deze geluiden kunnen variëren afhankelijk van het type gebruikt kookgerei en van de hoeveelheid voedsel dat het bevat en zijn geen symptoom van een gebrek.

Voordat u contact opneemt met de klantenservice:
1. Probeer eventuele problemen te verhelpen met behulp van de richtlijnen voor probleemoplossing.
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

Als na het uitvoeren van deze controles het probleem niet is verholpen, neemt u contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.
U vindt een volledige lijst met door IKEA aangewezen klantenservices aan het einde van deze gebruikershandleiding.
Wanneer u contact opneemt met onze Klantendienst, vermeld altijd:
- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van het apparaat;
- het servicenummer (nummer na het woord Service op het kenplaatje). Het servicenummer staat ook in het garantieboekje;

SERVICE 0000 000 00000

- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

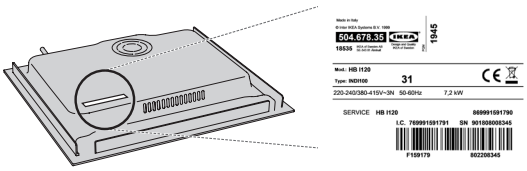
Wend u tot een erkende Whirlpool Consumenten Service indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

Technische gegevens

Model: SMAKLIG 504.678.83	
Type kookplaat	Elektrisch
Aantal kookzones	4
Verwarmingstechnologie	Inductiekookplaat
Afmeting van het verwarmingselement (Ø of LxB)	Linksvoor 18,5 x 20,0 cm
	Linksachter 18,5 x 20,0 cm
	Rechtsachter 21,0 cm
	Rechtsvoor 15,0 cm
Brug⁺-zone (Ø of LxB)	Links 37,5 x 20,0 cm
Energieverbruik per kookzone - (EC elektrisch koken)	Linksvoor 196,2 Wh/kg
	Linksachter 188,3 Wh/kg
	Rechtsachter 180,2 Wh/kg
	Rechtsvoor 176,8 Wh/kg
Energieverbruik per Brug⁺-zone - (EC elektrisch koken)	Links 191,7 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat - (EC elektrische kookplaat)	186,7 Wh/kg

Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese Richtlijn Nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese Norm EN 60350-2

De technische informatie is vermeld op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat.

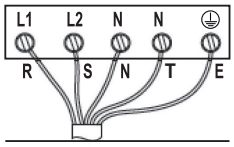


Elektrische aansluiting

De elektrische aansluiting moet tot stand gebracht worden voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet.
De installatie moet worden uitgevoerd door een erkend elektricien die op de hoogte is van de actuele veiligheids- en installatievoorschriften. De installatie moet in het bijzonder uitgevoerd worden in overeenstemming met de voorschriften van het plaatselijke elektriciteitsbedrijf.

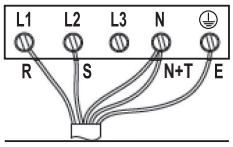
Zorg dat de spanning die op het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat wordt aangeduid, overeenkomt met de spanning in uw woning.
De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht: gebruik uitsluitend stroomgeleiders (inclusief de aardleiding) van de juiste afmetingen. Het product wordt geleverd met de voedingskabel H05V2V2-F die voldoet aan de norm IEC / EN 60335-2-6.

NL 230V 2L 2N ~



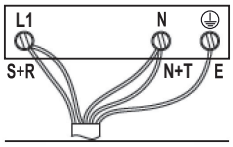
L1 = R : zwart
L2 = S : bruin
N = N : blauw
N = T : blauw (grijs)
⏚ = E : geel/groen

380-415V 3N ~
380-415V 2N ~



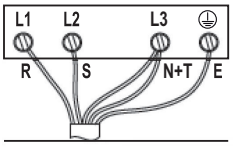
L1 = R : zwart
L2 = S : bruin
N = N : blauw
N = T : blauw (grijs)
⏚ = E : geel/groen

220-240V ~



L1 = R : zwart
L1 = S : bruin
N = N : blauw
N = T : blauw (grijs)
⏚ = E : geel/groen

BE 220-240V 3 ~



L1 = R : zwart
L2 = S : bruin
N = N : blauw
N = T : blauw (grijs)
⏚ = E : geel/groen

Bescherming van het milieu

⚠**WAARSCHUWING!** Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.

⚠Gebruik geen schurende of bijtende producten, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuursponsjes.

VERWERKING VAN DE VERPAKKING
De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool ♻ wordt aangegeven. De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

AFVOEREN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR
Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

TIPS VOOR ENERGIEBESPARING
Maak zoveel mogelijk gebruik van de restwarmte van de hete plaat door de plaat uit te zetten enkele minuten voordat u stopt met koken.
De basis van uw pot of pan dient de kookplaat volledig te bedekken; een recipiënt die kleiner is dan de kookplaat veroorzaakt energieverspilling.
Dek potten en pannen af met goed aansluitende deksels terwijl u kookt en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt uw energieverbruik.
Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlakke bodem.

CONFORMITEITSVERKLARING
Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese Richtlijn Nr. 66/2014, overeenkomstig de Europese norm EN 60350-2.

CE

Fabrikant

Ikea of Sweden AB - SE - 343 81 Älmhult, Zweden

IKEA GARANTIE

Hoe lang is de IKEA garantie geldig?
Deze garantie is vijf jaar geldig vanaf de oorspronkelijke datum van aankoop van uw apparaat bij IKEA. Uw origineel kassaticket is vereist. Als er tijdens de garantieperiode service tussenkomsten worden uitgevoerd, wordt de garantieperiode van het apparaat niet verlengd.

Wie zal de service uitvoeren?
De erkende IKEA servicedienst zal zorgdragen voor de dienstverlening via haar eigen netwerk of via het netwerk van erkende servicediensten.

Wat valt er onder de garantie?
De garantie dekt storingen van het apparaat, die veroorzaakt zijn door verkeerde constructie of materiaalfouten vanaf de aankoopdatum bij IKEA. Deze garantie is uitsluitend van toepassing bij huishoudelijk gebruik. De uitzonderingen worden onder het artikel “Wat is er niet gedekt door deze garantie?” gespecificeerd. Binnen de garantieperiode worden de kosten om de storing te verhelpen vergoed d.w.z. reparaties, onderdelen, arbeidsloon en transport, op voorwaarde dat het apparaat toegankelijk voor reparaties, (cont. zonder speciale kosten) is zonder speciale kosten. Op deze voorwaarden zijn de EG-richtlijnen (Nr. 99/44/EG) en de respectievelijke plaatselijke voorschriften van toepassing. Vervangen onderdelen worden eigendom van IKEA.

Wat zal IKEA doen om het probleem op te lossen?
De door IKEA aangestelde servicedienst zal het product onderzoeken en uitsluitend ter eigen beoordeling bepalen of het gedekt wordt door deze garantie.
Als het defect blijkt te zijn, zal de IKEA servicedienst of de erkende servicedienst via het eigen bedrijf, uitsluitend ter eigen beoordeling,ofwel het defecte product repareren of het vervangen door eenzelfde of een vergelijkbaar product.

Wat valt er niet onder deze garantie?
- Normale slijtage.
- Opzettelijke schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, foutieve installatie of aansluiting op een verkeerd voltage, schade veroorzaakt door chemische of elektrochemische reactie, roest, corrosie of waterschade, schade veroorzaakt door overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade veroorzaakt door abnormale omgevingsomstandigheden.
- Verbruiksonderdelen, inclusief batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorziene schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het reinigen of deblokkeren van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.
- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramiek, accessoires, servieskorven en bestekmandjes, aanvoer- en afvoerpijpen, afdichtingen, lampen en lampenkapjes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen, tenzij bewezen is dat de schade te wijten is aan een productiefout.
- Gevallen waarbij geen storing geconstateerd kon worden tijdens het bezoek van een technicus.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door onze aangestelde servicediensten en/of een erkende contractuele servicepartner of wanneer er niet-originele onderdelen gebruikt zijn.
- Reparaties die veroorzaakt zijn door installatie die verkeerd of niet in overeenstemming met de installatie-instructies zijn uitgevoerd.
- Het gebruik van het apparaat in niet huishoudelijke omgeving d.w.z. professioneel gebruik.
- Transportschade. Indien een klant het product zelf naar zijn of haar woning of naar een ander adres transporteert, is IKEA niet aansprakelijk voor schade die optreedt tijdens het transport. Als het product echter door IKEA wordt afgeleverd op het door de klant opgegeven adres, dan wordt schade aan het product die tijdens deze levering ontstaat wel gedekt door IKEA.
- De installatiekosten voor het installeren van het IKEA-apparaat. Als een IKEA servicedienst of een erkende servicepartner het apparaat echter repareert of vervangt onder de voorwaarden van deze garantie, dan zal de servicedienst of de erkende servicepartner het gerepareerde of vervangende apparaat indien nodig opnieuw installeren.

Deze beperkingen zijn niet van toepassing op foutloze werkzaamheden uitgevoerd door een gekwalificeerde specialist met gebruik van onze originele onderdelen teneinde het apparaat aan te passen aan de technische veiligheidsspecificaties van een ander EG-land.

Hoe de landelijke wetten van toepassing zijn
Deze IKEA garantie verleent u specifieke wettelijke rechten, welke met de eigen locale wetgeving overeenstemmen of deze overstijgen, die variëren van land tot land.
Deze omstandigheden beperken geenszins consumentenrechten die onder de plaatselijke wetgeving vallen.

Gebied van geldigheid
Voor apparaten die in een EU-lidstaat zijn aangeschaft en meegenomen worden naar een ander EU-lidstaat, zal de dienstverlening uitgevoerd worden in het kader van de garantievoorwaarden die in het nieuwe land gebruikelijk zijn. Een verplichting om diensten te verlenen in het kader van de garantie bestaat uitsluitend als het apparaat voldoet aan en geïnstalleerd is in overeenstemming met:
- de technische specificaties van het land waarin aanspraak gemaakt wordt op de garantie;
- de Montage-instructies en de Veiligheidsinformatie

De speciale KLANTENSERVICE voor IKEA-apparaten
Aarzel niet om contact op te nemen met een Geautoriseerd servicecentrum van IKEA:
- Een claim in te dienen onder deze garantie
- Verduidelijking te vragen in verband met de installatie van het IKEA apparaat in de daarvoor bestemde IKEA keukenmeubels
- Verduidelijking te vragen in verband met de functies van de IKEA apparaten.

Om u beter van dienst te kunnen zijn, leest u best eerst de installatie-instructies en de gebruiksaanwijziging zorgvuldig alvorens ons te contacteren.

Hoe u ons kunt bereiken als u hulp nodig hebt

Op de laatste pagina van deze instructies vindt u de volledige lijst van alle Geautoriseerde servicecentra van IKEA met hun overeenkomstig telefoonnummer.

Om u sneller van dienst te kunnen zijn, adviseren wij u de specifieke telefoonnummers in de handleiding te gebruiken. Vermeld altijd de nummers die vermeld zijn in het boekje van het specifieke apparaat waarvoor u assistentie wilt. Vermeld ook het IKEA artikelnummer (bestaande uit 8 cijfers) en het servicenummer bestaande uit 12 cijfers dat op het typeplaatje van uw apparaat staat.

BEWAAR DE KASSABON!
Het is uw bewijs van aankoop en is ook nodig om de geldigheid van de garantie aan te tonen. Op de kassabon is ook de IKEA naam en het artikelnummer (8 cijfers) van elk door u aangeschaft apparaat vermeld

Extra hulp nodig?
Voor alle bijkomende vragen die niet bij de dienst na-verkoop van uw toestellen horen, neem contact op met het call center van uw IKEA winkel. Wij adviseren u de documentatie die bij het apparaat wordt geleverd zorgvuldig door te lezen voordat u contact met ons opneemt.

BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif

Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536	
Тарифа:	Локална тарифа	
Работно време:	понеделник - петък	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Míst ní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 20.00
	Lørdag (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	9.00 - 18.00

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126 (España Continental)	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00

EESTI - LATVIJA - SLOVENIJA - CYPRUS

http://www.ikea.com

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

HRVATSKA

Broj telefona:	0800 3636	
Tarifa:	Lokalna tarifa	
Radno vrijeme:	Ponedjeljak - Petak	8.00 - 20.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

LIETUVIŲ

Telefono numeris:	(0) 520 511 35	
Skambučio kaina:	Vietos mokestis	
Darbo laikas:	Nuo pirmadienio iki penktadienio	8.00 - 20.00

LUXEMBOURG

Numéro de téléphone:	035220882569	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 18.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	0900-235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	
	0031-50 316 8772 international	
Tarief:	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	8.00 - 21.00
	Zaterdag	9.00 - 21.00
	Zondag / Feestdagen	10.00 - 18.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888	
Tarif:	Tarif local	
Orar:	Luni - Vineri	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница (Московское время)	9.00 - 21.00

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale

Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SRBIJA

Број телефона:	011 7 555 444	
стопа:	lokalna курс	
Радно време:	Понедељак - субота	9.00 - 20.00
	недеља	9.00 - 18.00

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Taxa:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin	8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM - IRELAND

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00am - 6.00pm
	Saturday	8.30am - 4.30pm
	Sunday	9.30am - 3.30pm

© Inter IKEA Systems B.V. 2019