

VÄLBILDAD

pl

tr

sk

lt

uk



Design and Quality
IKEA of Sweden

POLSKI	4
TÜRKÇE	27
SLOVENSKÝ	49
LIETUVIŲ K.	72
УКРАЇНСЬКА	94



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



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



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



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




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

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Wskazówki dotyczące korzystania z naczyń do gotowania	18
Instalacja	9	Czyszczenie i konserwacja	19
Połączenie elektryczne	10	Rozwiązywanie problemów	20
Opis produktu	11	Dane techniczne	22
Wskaźniki	11	Wydajność energetyczna płyty kuchennej	22
Panel sterowania	12	Tabliczka znamionowa	23
Ograniczenie mocy	13	Aspekty ochrony środowiska	24
Funkcje	14	GWARANCJA IKEA	24
Tabela gotowania	16		
Funkcja zarządzania mocą	17		

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

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


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




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

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

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

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

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

 **OSTRZEŻENIE:** Brak śrub lub zainstalowanie elementów

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

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

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

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Instalacja

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

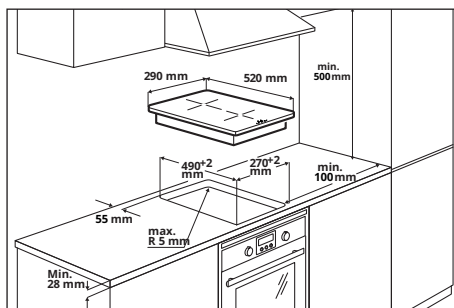
- W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących instalacji, patrz: instrukcja montażu.
- Pomiędzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu.
- Upewnić się, że przestrzeń pod płytą kuchenną jest wystarczająca do tego, by zagwarantować odpowiedni przepływ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

Wymagania, które powinny spełniać meble kuchenne

- Jeśli urządzenie jest instalowane na

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

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



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

Połączenie elektryczne

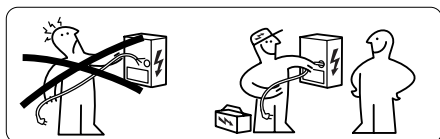


OSTRZEŻENIE: Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez autoryzowanego instalatora.

- Przed wykonaniem połączeń, upewnić się że napięcie nominalne urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci zasilania. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty kuchennej.
- Patrz: schemat połączeń (usytuowany w dolnej części płyty kuchennej).
- Należy stosować wyłącznie oryginalne komponenty dostarczone przez dział części zamiennych.
- Urządzenie jest wyposażone w kabel przyłączeniowy.
- Jeśli kabel przyłączeniowy jest uszkodzony, należy go zastąpić nowym, oryginalnym. Skontaktować się z działem obsługi klienta lokalnego sklepu IKEA.



Uwaga! Kable nie należy ze sobą zgrzewać!

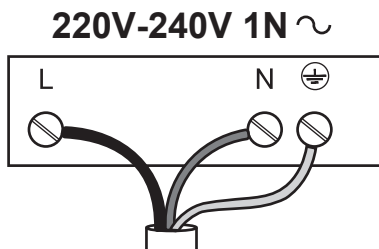


Połączenie elektryczne

- Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi.
- Urządzenie zostało wyposażone w łączę typu „Y” z kablem typu H05V2V2-F. Połączenie JEDNOFAZOWE: minimalny przekrój przewodów: 3x1,5 mm².
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszkii rozgałęźnej.
- Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Urządzenie należy podłączyć w sposób

przedstawiony na schemacie (zgodnie z normami odniesienia, dotyczącymi napięcia sieciowego, obowiązującymi na terenie kraju).

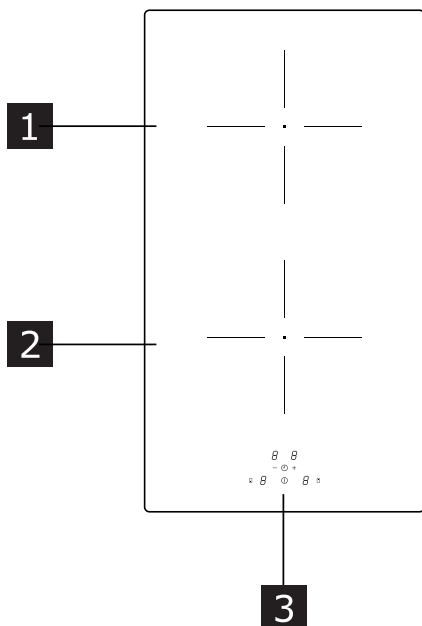
Schemat połączeń



L	Brązowy
N	Niebieski
	Żółty / Zielony

Opis produktu

Układ powierzchni gotowania



- 1 Pojedyncza strefa grzewcza (160 mm)
1400 W, z funkcją podwyższonej mocy
2100 W.
- 2 Pojedyncza strefa grzewcza (160 mm)
1400 W, z funkcją podwyższonej mocy
2100 W.
- 3 Panel sterowania

Wskaźniki

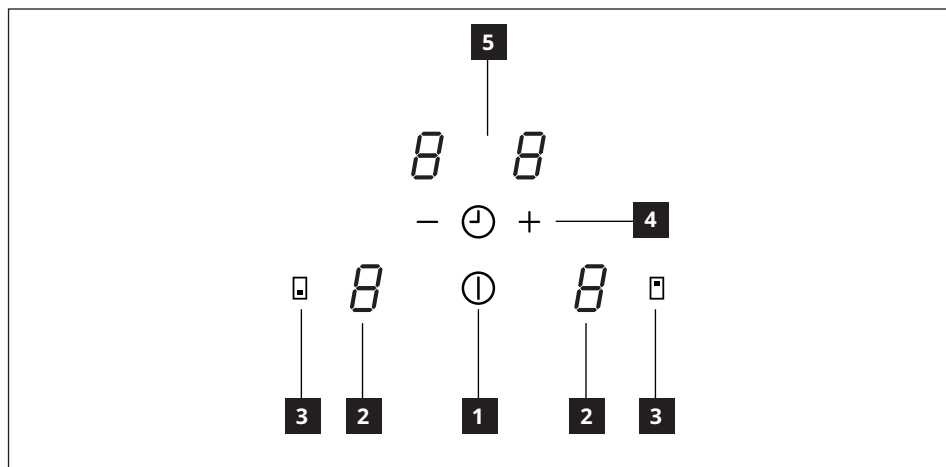
Wykrywanie obecności naczynia do gotowania

Każdą strefę grzewczą wyposażono w system wykrywania obecności naczynia do gotowania na płycie kuchennej. System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednie do stosowania na płytach indukcyjnych.

Jeśli naczynie do gotowania zostanie zdjęte w trakcie pracy lub użyje się nieodpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu wyświetli się symbol

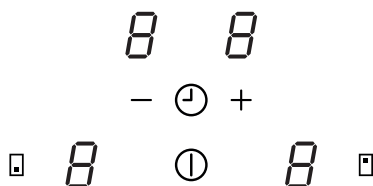
Wskaźnik pozostałego ciepła

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


Panel sterowania

- 1** Włączona/Wyłączona
- 2** Wskaźnik poziomu mocy
- 3** Przycisk wyboru strefy grzewczej
- 4** Poziom mocy / Sterowanie timerem
- 5** Wskaźnik czasu gotowania

Ograniczenie mocy



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

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



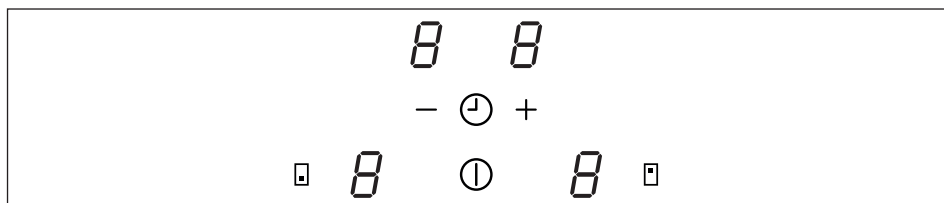
- Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej.
- Wszystkie przyciski cyfrowe podświetlą się na kilka sekund.
- Gdy tylko przyciski cyfrowe zgasną, nacisnąć przyciski ustawienia płyty kuchennej   i przytrzymać je naciśnięte przez 5 sekund do chwili, gdy pojawi się bieżące ustawienie na przyciskach cyfrowych timera.
- Użyć symboli „+” i „-” w celu ustawienia właściwego poboru mocy, zgodnie z niżej zamieszczoną tabelą.
- Nacisnąć ponownie przyciski ustawienia płyty kuchennej i przytrzymać je naciśnięte przez 5 sekund, w celu potwierdzenia wyboru.

Tabela wartości:

Konfiguracja	kW	Uwagi
0	3,7 kW	Standardowe ustawienie początkowe
1	3,5 kW	
2	3 kW	
3	2,5 kW	
4	2 kW	
5	1,5 kW	

Funkcje



Ta funkcja bezpieczeństwa umożliwia wyłączenie strefy grzewczej, która od pewnego czasu nie została poddana żadnym zmianom ustawień.

Tabela czasów wyłączenia:

Poziom mocy	Czas wyłączenia (w minutach)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Funkcja ograniczenia mocy/czasu

Funkcja podwyższonej mocy może być użyta w celu dostarczenia dla danej strefy grzewczej dodatkowego poziomu mocy na maksymalny okres czasu wynoszący 5 minut.

Ta funkcja okazuje się przydatna w celu szybkiego zagotowania dużej ilości wody.

Aktywacja:

- Wybrać jedną ze stref grzewczych.
- Nacisnąć „ + ” do chwili osiągnięcia poziomu „ 9 ”.
- Nacisnąć ponownie, aby ustawić funkcję podwyższonej mocy.
- Odnośny przycisk cyfrowy wskaże **P**.

Funkcja podwyższonej mocy jest zaprogramowana na czas wynoszący 5 minut.

Dezaktywacja:

- Wybrać jedną ze stref grzewczych z aktywną funkcją podwyższonej mocy.
- Nacisnąć „ - ”.

Funkcja wyłącza się też automatycznie po upływie 5 minut.

Funkcja podwyższonej mocy

Bezpieczeństwo dzieci	<p>Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia. Potwierdzenie wyboru jest wskazywane przez przycisk cyfrowy, który wyświetla L. Gdy jedna ze stref grzewczych jest jeszcze ciepła, H i L migają zamiennie.</p>
	<p>Aktywacja: Włączyć płytę kuchenną i upewnić się, że żadna strefa grzewcza nie jest aktywna. - Nacisnąć jednocześnie □ i „-” i zwolnić. - Nacisnąć ponownie „□”. - Przyciski cyfrowe stref grzewczych wskażą L.</p>
	<p>Tymczasowa dezaktywacja: Nacisnąć jednocześnie przycisk □ i przycisk „-” i zwolnić. Funkcja zostanie wyłączona przy włączonej płycie kuchennej. Po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty kuchennej, ta funkcja pozostaje nadal aktywna.</p>
	<p>Trwała dezaktywacja: Włączyć płytę kuchenną i upewnić się, że żadna strefa grzewcza nie jest aktywna. - Nacisnąć jednocześnie □ i „-” i zwolnić. - Nacisnąć ponownie „-”. Funkcja dezaktywuje się. Po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty kuchennej nie będzie już wyświetlany L.</p>
Timer (ogólny)	<p>Timer włącza odliczanie, które można ustawić od 1 do 99 minut. Po upływie ustawionego czasu zostanie wydany sygnał dźwiękowy, który można wyciszyć naciśnięciem dowolnego przycisku. W trakcie odliczania czasu przez timer, strefy grzewcze funkcjonują niezależnie.</p>
	<p>Aktywacja: Po włączeniu płyty kuchennej, upewnić się że żadna strefa grzewcza nie jest aktywna. - Nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i przycisk „-”. - Przycisk cyfrowy timera wskaże „0 0”. - Ustawić czas przy użyciu „+” i „-”. - Nie dotykać jakichkolwiek przycisków przez 10 sekund. Po upływie tego czasu timer rozpocznie odliczanie. Gdy wartość wynosi „0 0”, naciśnięciem „-” ustawia się czas na 30 minut. Powtórzyć te czynności, aby zmienić zaprogramowaną wcześniej wartość.</p>
	<p>Dezaktywacja: Po włączeniu płyty kuchennej, upewnić się że żadna strefa grzewcza nie jest aktywna. - Nacisnąć jednocześnie „+” i „-”. - Ustawić „0 0” przy użyciu „+” i „-”. - Nie dotykać jakichkolwiek przycisków przez 10 sekund.</p>

Timer stref grzewczych	<p>Ten timer włącza odliczanie w celu wyłączenia danej strefy grzewczej. Można go ustawić od 1 do 99 minut. Przez cały ten okres czasu, strefa grzewcza będzie działać normalnie. Strefy grzewcze działają niezależnie między sobą, dlatego mogą być programowane pojedynczo.</p> <p>Po upływie ustawionego czasu zostanie wydany sygnał dźwiękowy, który można wyciszyć naciśnięciem dowolnego przycisku.</p>
	<p>Aktywacja: Po włączeniu płyty kuchennej, postawieniu naczynia i włączeniu strefy grzewczej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wybrać żądaną strefę grzewczą i ustawić wybrany poziom mocy. - Nacisnąć jednocześnie „+” i „-”. - Przycisk cyfrowy timera, który wskazuje „0 0” i punkt obok odnośnej strefy grzewczej zaczną migać. - Ustawić czas przy użyciu „+” i „-”. - Nie dotykać jakichkolwiek przycisków przez 10 sekund. Po upływie tego czasu timer rozpocznie odliczanie. <p>Gdy wartość wynosi „0”, naciśnięciem „-” ustawia się czas na 30 minut. Powtórzyć te czynności, aby zmienić zaprogramowaną wcześniej wartość. Timer można ustawić dla obydwu stref grzewczych. Timer nie będzie wskazywał obydwu, lecz tylko te odliczanie, które skończy się wcześniej.</p>
	<p>Dezaktywacja: Po włączeniu płyty kuchennej, postawieniu naczynia i włączeniu strefy grzewczej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wybrać żądaną strefę grzewczą. - Nacisnąć jednocześnie „+” i „-”. - Ustawić „0 0” przy użyciu „+” i „-”. - Nie dotykać jakichkolwiek przycisków przez 10 sekund.

Tabela gotowania

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

Funkcja zarządzania mocą

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

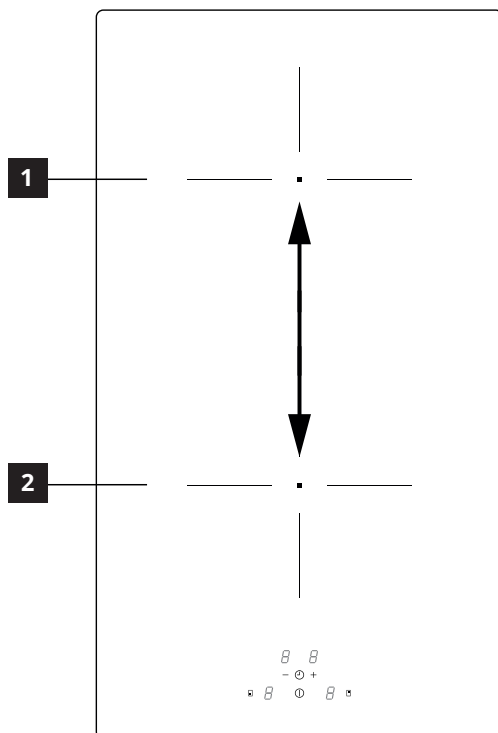
Dzięki tej funkcji można sterować dostarczaniem maksymalnej mocy wynoszącej 3700 W pomiędzy strefami grzewczymi 1 i 2, optymalizując jednocześnie dystrybucję mocy i unikając przeciążenia systemu.

Płyta kuchenna na maksymalnym poziomie mocy – funkcja rozdziela moc pomiędzy strefy grzewcze i, jeśli to konieczne, automatycznie redukuje moc w jednej ze stref grzewczych (ostatnie polecenie odpowiada najwyższemu priorytetowi).

Płyta kuchenna z ograniczeniem mocy – funkcja rozdziela moc pomiędzy strefy grzewcze, uniemożliwiając ustawienie mocy dla jednej strefy grzewczej na poziomie przekraczającym górną granicę (w celu zwiększenia mocy dla danej strefy grzewczej, należy ręcznie zmniejszyć poziom mocy ustawiony dla drugiej).

Na przykład:

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




Wskazówki dotyczące korzystania z naczyń do gotowania

Z jakich naczyń korzystać

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

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

W celu stwierdzenia zdadności naczynia, skontrolować czy jest na nim obecny symbol  (zazwyczaj umieszczony na dnie). Do dna naczynia można zbliżyć magnes. Jeśli dno naczynia go przyciąga, oznacza to że może ono być stosowane na płycie indukcyjnej. W celu zagwarantowania optymalnej wydajności należy stosować zawsze naczynia o płaskim dnie, będącym w stanie równomiernie rozprowadzać ciepło. Niewystarczająco płaskie dno naczynia może negatywnie wpływać na przewodzenie mocy i ciepła.

Jak stosować naczynia do gotowania

Minimalna średnica naczynia/patelni dla poszczególnych stref grzewczych

W celu zagwarantowania prawidłowego działania płyty kuchennej, naczynie do gotowania powinno pokrywać jeden lub kilka punktów odniesienia zaznaczonych na powierzchni płyty kuchennej, a jego średnica powinna być jak najmniejsza.

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

Strefa grzewcza	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
Wszystkie	110 mm	160 mm

Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie

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

Porady/wskazówki

Hałas w trakcie pracy

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

Ruídos normais de funcionamento - placa de indução

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

Niskie buczenie (jak transformator)

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

Ciche gwizdanie

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

Trzaskanie

Ten dźwięk występuje w przypadku naczyń

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

Głośnie gwizdanie

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

Te dźwięki są normalne Odgłosy wentylatora

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

Rytmiczne dźwięki, podobne do tykania zegara.

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

Czyszczenie i konserwacja

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

Rozwiązywanie problemów

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

Konserwacja i naprawy

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

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

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

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

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

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

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

Dane techniczne

		Jednostka	Wartość
Typ produktu			Zintegrowana płyta kuchenna
Wymiary	Szerokość	mm	290
	Głębokość	mm	520
	Wysokość min./maks.	mm	54
Moc całkowita		W	3700

Parametr	Wartość
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;
Ciężar urządzenia	4,5 kg

Wydajność energetyczna płyty kuchennej

Identyfikacja modelu	VÄLBILDAD 204.675.92
Liczba stref grzewczych	2
Technologia gotowania	Indukcyjna
Średnica stref grzewczych	Ø 160 mm
Zużycie energii elektrycznej przez strefę grzewczą (działanie elektryczne)	187 Wh/kg
Zużycie energii elektrycznej przez płytę kuchenną (działanie elektryczne)	187 Wh/kg

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

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

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

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


Tabliczka znamionowa

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


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

Aspekty ochrony środowiska

Usuwanie sprzętu AGD

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

Usuwanie materiałów opakowaniowych

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

Energooszczędność

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

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

GWARANCJA IKEA

Jak długo zachowuje ważność gwarancja firmy IKEA?

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

Kto dokonuje naprawy?

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

Co obejmuje gwarancja?

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

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

Jakie działania podejmie IKEA w celu rozwiązania problemu?

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

Czego nie obejmuje gwarancja?

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

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

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

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

Zastosowanie norm krajowych

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

Obszar ważności

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

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

Serwis posprzedażowy dla urządzeń IKEA:

Skontaktujcie się Państwo bez wahania z serwisem posprzedażowym IKEA jeśli:

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

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

Jak się z nami skontaktować, aby uzyskać pomoc



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

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

Uwaga! NALEŻY ZACHOWAĆ PARAGON!

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

W czym możemy jeszcze pomóc?

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

İçindekiler

Güvenlik hakkında bilgiler	27	Güç yönetimi işlevi	39
Montaj	31	Tencere kullanma kılavuzu	40
Elektrik bağlantıları	32	Temizlik ve Bakım	41
Ürün açıklaması	33	Sorun giderme	42
Göstergeler	33	Teknik veriler	44
Kumanda paneli	34	Ocağın enerji verimliliği	44
Güç sınırlaması	35	Veri plakası	45
İşlevler	36	Çevresel yönler	46
Pişirme tablosu	38	IKEA GARANTİSİ	46

Güvenlik hakkında bilgiler

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


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

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


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

kısına çekilmesine izin verecek şekilde düzenlenmelidir.

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

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

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

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

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

gözlemlenmedikçe ve talimat verilmedikçe kullanılmamalıdır.

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

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

Rezistanslara dokunmamaya çok dikkat edin.

Sürekli denetlenmedikleri sürece 8 yaşın altındaki çocukları uzak tutun.

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

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

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

DİKKAT: Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa bir pişirme işlemi sürekli izlenmelidir.

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

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

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

Montaj

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

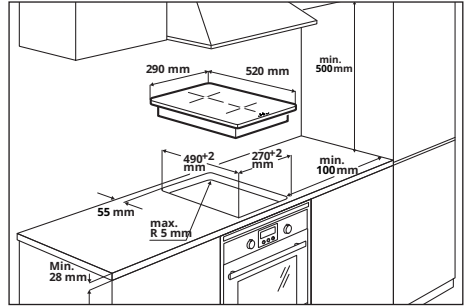
- Kurulum hakkında daha fazla bilgi için montaj talimatlarına bakın.
- Cihaz ile tezgah arasında silikon dolgu macunu kullanmayın.
- Ocağın altındaki boşluğun hava sirkülasyonu için yeterli olup olmadığını kontrol edin. Montaj talimatlarına bakın.
- Cihazın tabanı fazla ısınabilir. Eğer cihaz çekmecelerin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

Mutfak bloğu gereksinimleri

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

ayrılmalarına neden olabilir.

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



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

Elektrik bağlantıları

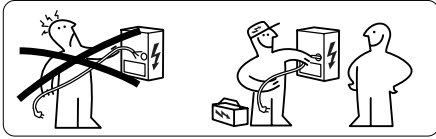


UYARI: Tüm elektrik bağlantıları montaj yapmaya yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

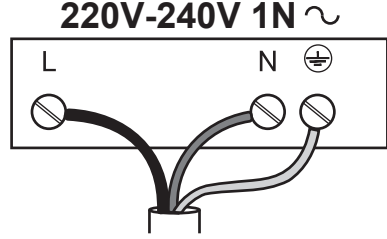
- Bağlantıları yapmadan önce, cihazın veri plakasında belirtilen voltajının güç kaynağının voltajına uygun olduğunu kontrol edin. Veri plakası ocağın tabanına takılmıştır.
- Bağlantı şemasını (ocağın alt tarafındadır) takip edin.
- Yalnızca yedek parça servisi tarafından sağlanan orijinal parçaları kullanın.
- Cihaz bir bağlantı kablosuyla birlikte verilir.
- Güç kablosu hasar görürse, uygun orijinal yedek parça ile değiştirin. IKEA mağazanızın çağrı merkezine başvurun.



Dikkat! Kabloları kaynak yapmayın!



Bağlantı şeması



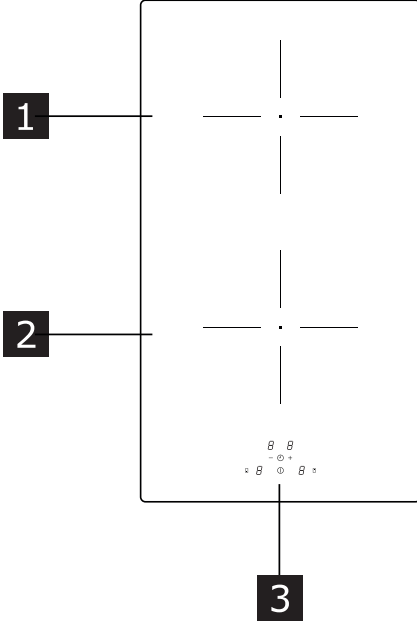
- | | |
|---|--------------|
| L | Kahverengi |
| N | Mavi |
| | Sarı / Yeşil |

Elektrik bağlantıları

- Elektrik bağlantıları uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- Bu cihazın H05V2V2-F tipi kablo ile "Y" tipi bir bağlantısı vardır. TEK FAZLI bağlantı: min. iletkenler bölümü: 3x1,5 mm².
- Bağlantı kelepçelerine bağlantı kutusunun kapağı çıkarılarak erişilebilir.
- Ev elektrik sisteminin (voltaj, maksimum güç ve akım) özelliklerinin cihazinkilerle uyumlu olduğunu doğrulayın.
- Cihazı şemada gösterildiği gibi bağlayın (ulusal şebeke gerilimi referans standartlarına uygun olarak).

Ürün açıklaması

Pişirme yüzeyinin düzenlenmesi



- 1 Tek pişirme bölgesi (160 mm) 1400 W, 2100 W Booster işlevli.
- 2 Tek pişirme bölgesi (160 mm) 1400 W, 2100 W Booster işlevli.
- 3 Kumanda paneli

Göstergeler

Tencere varlığı tespiti

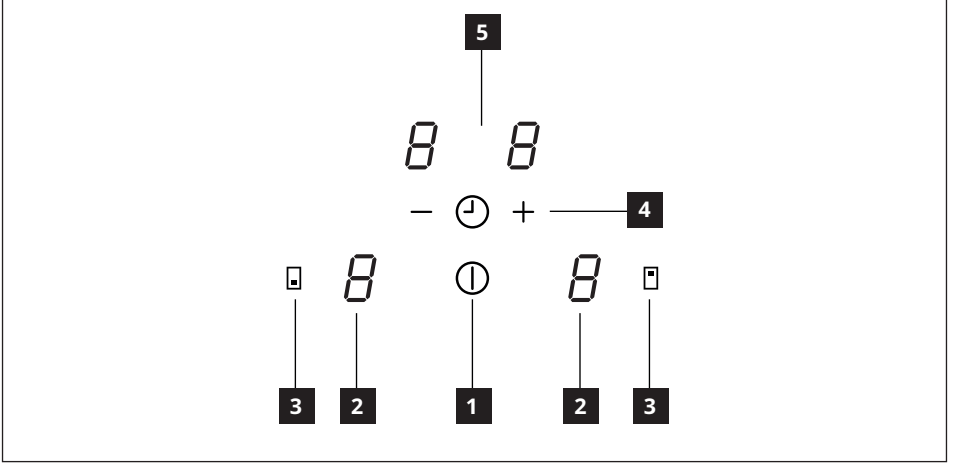
Her pişirme bölgesi, pişirmede bir tencerenin varlığını tespit eden bir sistemle donatılmıştır.

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

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

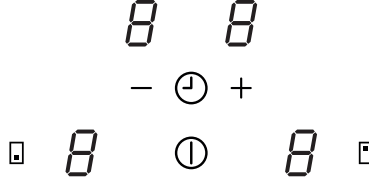
Artık ısı göstergesi

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

Kumanda paneli

- 1** Yanar/Söner
- 2** Güç seviyesi göstergesi
- 3** Pişirme bölgesi seçme tuşu
- 4** Güç seviyesi / Zamanlayıcı kontrolü
- 5** Pişirme süresi göstergesi



Güç sınırlaması



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

Bu gerekli değilse, ocak menüye erişmek için doğrudan ⓪ veya alternatif olarak aşağıda açıklanan prosedürü izlenerek açılabilir.

- Ocağı ev ağına bağlayın.
- Tüm göstergeler birkaç saniye yanar.

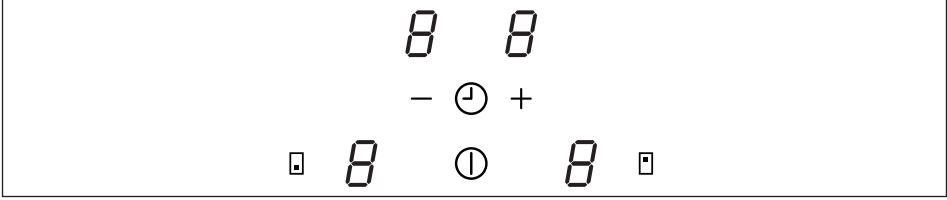
Göstergeler söner sönmez ocak seçimi tuşlarına   basın ve geçerli ayar zamanlayıcı göstergelerinde görünene kadar 5 saniye basılı tutun.

- Aşağıda verilen tabloyu izleyerek uygun bir güç tüketimi seçmek için "+" ve "-" kullanın.
- Ocak seçim tuşlarına tekrar basın ve seçimi onaylamak için 5 saniye basılı tutun.

Değerler tablosu:

Konfigürasyon	kW	Notlar
0	3,7 kW	Standart başlangıç ayarı
1	3,5 kW	
2	3 kW	
3	2,5 kW	
4	2 kW	
5	1,5 kW	

İşlevler



Bu güvenlik işlevi, belirli bir süre boyunca değişiklik yaşamamış bir pişirme bölgesini kapatmanızı sağlar.

Kapanma süresi tablosu:

Güç seviyesi	Kapanma süresi (dakika)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Güç / zaman
sınırlama
işlevi

Boost işlevi, bir pişirme bölgesine 5 dakikalık bir süre boyunca ek bir güç seviyesi sağlamak için kullanılabilir.
Bu işlev büyük miktarlarda suyu kaynatmak için kullanışlıdır.

Etkinleştirme:

- Pişirme bölgelerinden birini seçin.
- "9" seviyesine ulaşıncaya kadar "+" tuşuna basın.
- Boost işlevini yeniden ayarlamak için tekrar basın
- İlgili gösterge **P** gösterir.

Boost işlevi 5 dakikalık bir süreye programlıdır.

Devre dışı bırakma:

- Boost işlevi etkinken pişirme bölgelerinden birini seçin.
- " - " basın.

İşlev ayrıca 5 dakika sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

Boost işlevi

Çocuk güvenliği cihazı	Bu işlev cihazın kazara çalışmasını önler. Gösterge L gösterdiği zaman onay verilir. Bir bölge hala sıcaksa H ve L sırayla gösterilir.
	Etkinleştirme: Ocağı açın ve pişirme bölgelerinin hiçbirinin aktif olmadığından emin olun. - Aynı anda □ ve "-" tuşuna basın ve bırakın. - "□" tekrar basın. - Pişirme bölgesi göstergeleri L gösterilir.
	Geçici olarak devre dışı bırakma: - Aynı anda □ ve "-" tuşuna basın ve bırakın. Ocak açıkken işlev devre dışı kalır. Ocağı kapatıp tekrar açarsanız, işlev etkin kalacaktır.
	Daimi olarak devre dışı bırakma: Ocağı açın ve pişirme bölgelerinin hiçbirinin aktif olmadığından emin olun. - Aynı anda □ ve "-" tuşuna basın ve bırakın. - "-" tekrar basın. İşlev devre dışı kalır. Ocağı kapatıp tekrar açarsanız, artık L gösterilmez.
Zamanlayıcı (genel)	Zamanlayıcı, 1 ile 99 dakika arasında ayarlanabilen bir geri sayım başlatıcıdır. Ayarlanan sürenin sonunda, herhangi bir tuşa basılarak susturulabilen akustik bir sinyal duyulur. Pişirme bölgeleri zamanlayıcı işlevi sırasında bağımsız olarak çalışır.
	Etkinleştirme: Ocak açıkken, pişirme bölgelerinin hiçbirinin etkin olmadığından emin olun. - Aynı anda " + " tuşuna ve " - " tuşuna basın. - Zamanlayıcı göstergesinde " 0 0 " görünür. - " + " ve " - " birlikte basılarak süre ayarlanır. - 10 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın, ardından zamanlayıcı geri sayımı başlatır. Değer "0 0" olduğunda, "-" düğmesine basıldığında zaman 30 dakikaya ayarlanır. Önceden programlanmış bir değeri değiştirmek için bu işlemleri tekrarlayın.
	Devre dışı bırakma: Ocak açıkken, pişirme bölgelerinin hiçbirinin etkin olmadığından emin olun. - Aynı anda " + " ve " - " basın. - " 0 0 " ayarlamak için " + " ve " - " kullanın. - 10 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın.

Pişirme bölgesi zamanlayıcı	<p>Bu zamanlayıcı belirli bir pişirme bölgesini kapatmak için geri sayım başlatır ve 1 ile 99 dakika arasında ayarlanabilir. Bu süre zarfında pişirme bölgesi normal şekilde çalışacaktır. Pişirme bölgeleri otonomdur ve bu nedenle ayrı ayrı programlanabilir.</p> <p>Ayarlanan sürenin sonunda, herhangi bir tuşa basılarak susturulabilen akustik bir sinyal duyulur.</p>
	<p>Etkinleştirme:</p> <p>Ocak açıkken, bir tencere üstüdeyken ve pişirme bölgesi çalışırken:</p> <ul style="list-style-type: none"> - İsteddiğiniz pişirme bölgesini seçin ve arzu edilen gücü ayarlayın. - Aynı anda “+” ve “-” basın. - “0 0”ı gösteren zamanlayıcı göstergesi ve ilgili pişirme bölgesinin yanındaki nokta yanıp sönmeye başlar. - “+” ve “-” birlikte basılarak süre ayarlanır. - 10 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın, ardından zamanlayıcı geri sayımı başlatır. <p>Değer “0 0” olduğunda, “-” düğmesine basıldığında zaman 30 dakikaya ayarlanır. Önceden programlanmış bir değeri değiştirmek için bu işlemleri tekrarlayın. Zamanlayıcı her iki pişirme bölgesi için de ayarlanabilir. Zamanlayıcı, ikisi arasındaki daha düşük olan geri sayımı gösterir.</p>
	<p>Devre dışı bırakma:</p> <p>Ocak açıkken, bir tencere üstüdeyken ve pişirme bölgesi çalışırken:</p> <ul style="list-style-type: none"> - İsteddiğiniz pişirme bölgesini seçin. - Aynı anda “+” ve “-” basın. - “0 0” ayarlamak için “+” ve “-” kullanın. - 10 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın.

Pişirme tablosu

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

Güç yönetimi işlevi

Bu ürün elektronik kontrollü güç yönetimi işlevi ile donatılmıştır. Şekle bakınız.

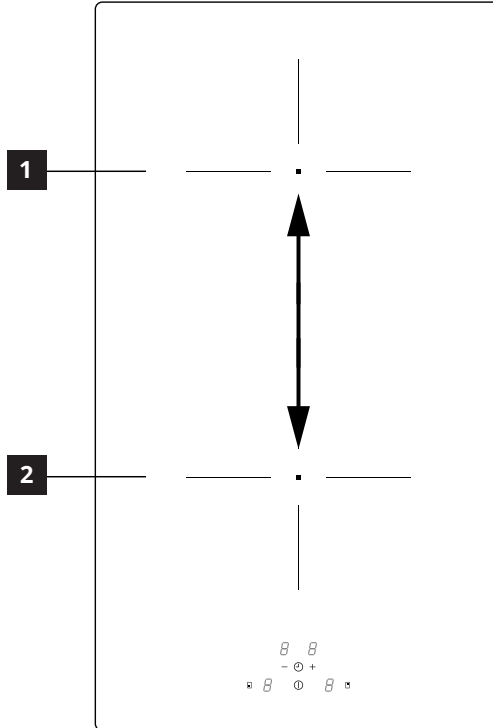
Bu işlev, pişirme bölgeleri 1 ve 2 arasında maksimum 3700 W'lık güç dağıtımını kontrol ederek güç dağıtımını optimize eder ve sistemi aşırı yüklenmeden kaçındırır.

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

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

Örneğin:

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




Tencere kullanma kılavuzu

Hangi tencereler kullanılmalı?

Sadece induksiyon ocaklarında kullanıma uygun ferromanyetik malzemeden yapılmış tencere kullanın:

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

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

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

Tencereler nasıl kullanılmalı

Farklı pişirme bölgeleri için minimum tencere/tava çapı

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

Daima tencerenin tabanının çapına en uygun pişirme bölgesini kullanın.

Pişirme bölgesi	Tencere tabanının çapı	
	Ø min (önerilen)	Ø maks (önerilen)
Tümü	110 mm	160 mm

Boş veya ince tabanlı tencere / tavalar

Ocakta boş veya ince tabanlı tencere / tava kullanmayın; bu, sıcaklığı kontrol etmenizi veya ocağın yüzeyine zarar verme riskiyle birlikte sıcaklığı çok yüksekse pişirme

bölgesini otomatik olarak kapatmanızı engeller. Bu gerçekleşirse, hiçbir şey dokunmayın ve tüm bileşenlerin soğumasını bekleyin.

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

İpuçları / öneriler

İşletim sırasındaki sesler

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

İndüksiyonlu ocağın normal çalışma sesleri

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

Düşük uğultu (bir transformatör gibi)

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

Sessiz ısılk

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

Çatırdama

Bu gürültü, birbiri üzerine yerleştirilmiş çeşitli malzemelerden oluşan pişirme kaplarında oluşur. Farklı malzemelerin bir araya geldiği yüzeylerin titreşimlerinden kaynaklanır. Ses pişirme kaplarında oluşur ve yiyecek veya sıvı miktarına ve pişirme yöntemine (örn. haşlama, kaynama, kızartma) bağlı olarak değişebilir.

Yüksek sesle ısıık

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

Bu sesler normal**Fan sesleri**

Elektronik sistemin düzgün çalışması için ocak sıcaklığının ayarlanması gerekir. Bu amaçla ocak, elektronik sistemin sıcaklığını azaltmak ve düzenlemek için etkinleştirilen bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Ocak kapatıldıktan sonra algılanan sıcaklık hala çok sıcaksa, cihaz kapatıldıktan sonra da fan çalışmaya devam edebilir.

Saatin tiktak sesine benzer ritmik sesler.

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

Temizlik ve Bakım

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

Sorun giderme

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

Bakım ve onarım

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

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

Yetkili servise başvururken lütfen aşağıdaki bilgileri iletin:

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

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

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

Teknik veriler

		Birim	Değer
Ürün Tipi			Entegre ocak
Boyutları	Genişlik	mm	290
	Derinlik	mm	520
	Yükseklik min./maks.	mm	54
Toplam Akış		W	3700

Parametre	Değer
Besleme gerilimi / frekans	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;
Cihazın ağırlığı	4,5 kg

Ocağın enerji verimliliği

Modelin Tanımlanması	VÄLBILDAD 204.675.92
Pişirme bölgesi sayısı	2
Pişirme teknolojisi	İndüksiyon
Pişirme bölgelerinin çapı	Ø 160 mm
Pişirme bölgesi başına enerji tüketimi (elektrikli işlev)	187 Wh/kg
Ocağın enerji tüketimi (elektrikli işlev)	187 Wh/kg

66/2014 sayılı yönetmelik uyarınca ürün bilgisi**Referans Standartları:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

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

"Teknik veriler ürünün altında bulunan veri plakasında bulunmaktadır."

Veri plakası

Made in Italy © Inter IKEA Systems B.V.1999	
204.675.92	IKEA Design and Quality IKEA of Sweden
23199	IKEA of Sweden AB SE-348 81 Älmhult
Model: VÄLBILDAD 204.675.92	
Serial No: Z1161356	
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 3700 W	
CE	CLASS I
Type: 7000	
 Ref.108001 29 2B R1 1G1 UI -	Made in Italy
 9000044074 009000044074Z1161356	108.0594.938
 108.0594.938Z1161356	


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

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


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

Çevresel yönler

Ev aletlerinin bertarafı

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

Ambalaj malzemelerinin bertarafı

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

Enerji Tasarrufu

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

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

IKEA GARANTİSİ

IKEA garanti belgesi ne kadar süre için geçerlidir?

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

Asistanlık hizmeti sağlayan kimdir?

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

Garanti neleri kapsar?

Garanti, cihazın malzemesine ya da yapımına ilişkin muhtemel kusurları

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

Sorunu çözmek için IKEA nasıl müdahale edecektir?

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

Garanti neleri kapsamaz?

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

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

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

Ulusal mevzuatın uygulanabilirliği

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

sınırlandırmazlar.

Geçerlilik Alanı

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

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

IKEA cihazları için tasarlanmış satışsonrası Servisi Desteği:

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

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

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

Eğer bizim müdahalemize ihtiyaç duyarsanız, nasıl irtibata geçersiniz



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

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

Önemli! SATIŞ FİŞİNİ MUHAFAZA EDİN!

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


Başka bir yardıma ihtiyacınız var mı?


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

Obsah

Bezpečnostné informácie	49	Funkcia Ovládanie výkonu	62
Inštalácia	54	Pomôcka pri používaní nádob	63
Elektrické zapojenie	55	Čistenie a údržba	64
Opis spotrebiča	56	Riešenie problémov	65
Indikátory	56	Technické údaje	67
Ovládací panel	57	Energetická účinnosť varnej dosky	67
Obmedzenie výkonu	58	Štítok s údajmi	68
Funkcie	59	Ochrana životného prostredia	69
Tabuľka varenia	61	ZÁRUKA IKEA	69

Bezpečnostné informácie

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

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


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

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

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


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

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

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

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

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

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

Dávajte veľký pozor, aby ste sa nedotýkali odporov.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Inštalácia

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

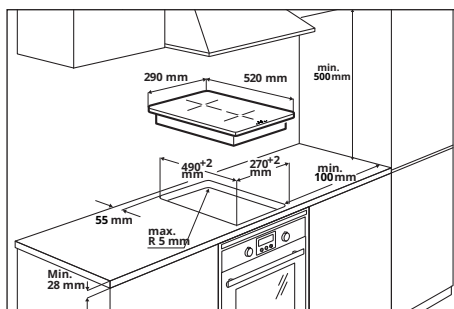
- Podrobnejšie informácie o inštalácii nájdete v pokynoch na montáž.
- Na utesnenie medzier medzi spotrebičom a pracovnou doskou nepoužívajte silikónové tesnenie.
- Skontrolujte, či priestor pod varnou doskou bude stačiť na prúdenie vzduchu. Pozrite si pokyny na montáž.
- Dno spotrebiča sa môže veľmi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

Požiadavky na kuchynskú linku

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

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

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



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

Elektrické zapojenie

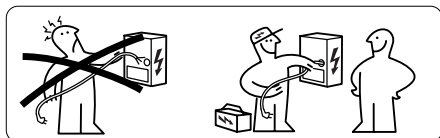


UPOZORNENIE: Všetky elektrické zapojenia musia urobiť špecializovaný pracovník vykonávajúci inštaláciu.

- Pred zapojením spotrebiča overte, či nominálne napätie spotrebiča, uvedené na štítku s údajmi, zodpovedá napätiu napájacej elektrickej siete. Štítok s údajmi je pripevnený na spodnej strane varnej dosky.
- Dodržte údaje schému zapojenia (nachádza sa na spodnej strane varnej dosky).
- Používajte výhradne originálne komponenty, ktoré dodáva služba náhradných dielov.
- Spotrebič sa dodáva s elektrickým napájacím káblom.
- Ak je elektrický napájací kábel poškodený, vymeňte ho za vhodný originálny náhradný diel. Kontaktujte servisnú službu svojho obchodu IKEA.



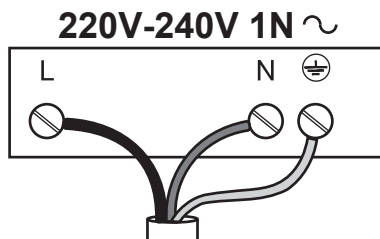
Pozor! Káble nikdy nezvárajte!



Elektrické zapojenie

- Elektrické zapojenia musia urobiť špecializovaný technik.
- Zapojenie tohto spotrebiča je typu „Y“ s káblom typu H05V2V2-F. JEDNOFÁZOVÉ zapojenie: min. prierez vodičov: 3x1,5 mm².
- Prístup k svorkám zapojenia získate odstránením krytu rozvodnej skrinky.
- Skontrolujte, či charakteristiky elektrickej siete v domácnosti (napätie, maximálny príkon a prúd) sú v súlade s charakteristikami spotrebiča.
- Spotrebič zapojte podľa schémy (v súlade s príslušnými platnými vnútroštátnymi normami na napätie siete).

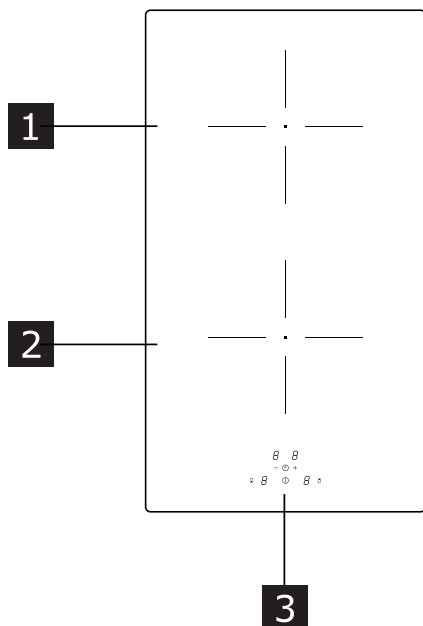
Schéma zapojenia



L	Hnedý
N	Modrý
⊕	Žlto-zelený

Opis spotrebiča

Usporiadanie varnej plochy



- 1** Samostatná varná zóna (160 mm) 1400 W, s funkciou Booster s výkonom 2100 W.
- 2** Samostatná varná zóna (160 mm) 1400 W, s funkciou Booster s výkonom 2100 W.
- 3** Ovládací panel

Indikátory

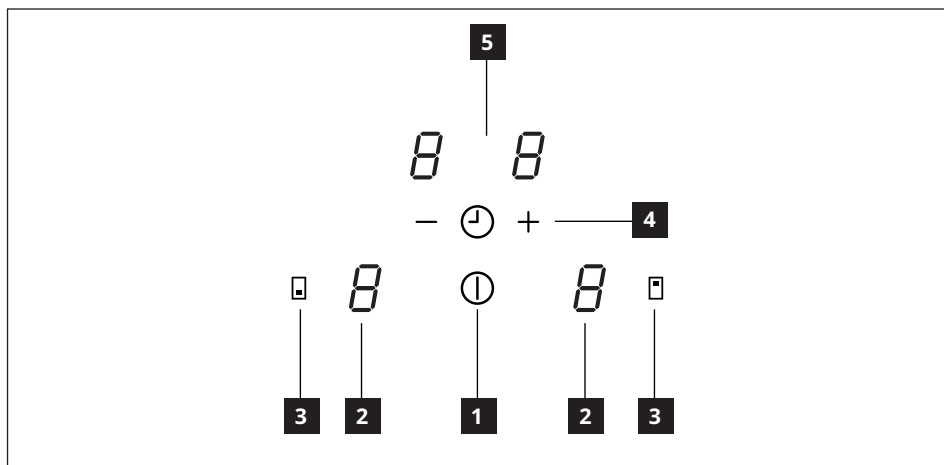
Detekcia prítomnosti nádoby

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

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

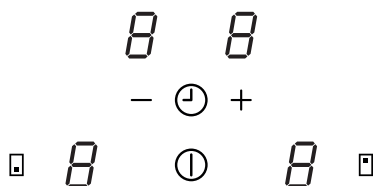
Indikátor zvyškového tepla

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


Ovládací panel

- 1** Zapnuté/Vypnuté
- 2** Indikátor úrovne výkonu
- 3** Tlačidlo pre voľbu varnej zóny
- 4** Úroveň výkonu/Kontrola časomeru
- 5** Indikátor doby varenia

Obmedzenie výkonu





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

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

- Zapojte varnú dosku do napájacej elektrickej siete v domácnosti.

Všetky tlačidlá sa rozsvietia na niekoľko sekúnd.

- Ihneď po zhasnutí tlačidiel stlačte tlačidlá voľby varnej dosky   a podržte ich stlačené 5 sekúnd, kým sa na tlačidlách časomera nezobrazia aktuálne nastavenia.

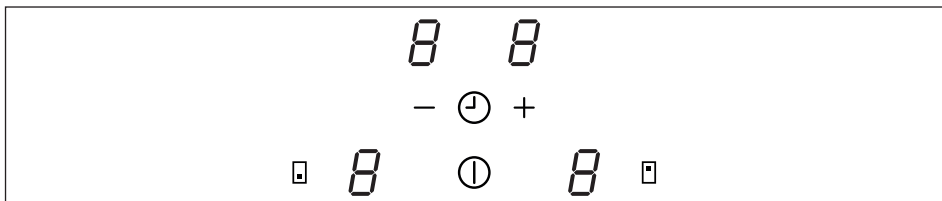
- Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ zvolte vhodný výkon, dodržte informácie z nasledujúcej tabuľky.

- Znovu stlačte tlačidlá výberu na varnej doske a podržte ich stlačené 5 sekúnd, aby ste výber potvrdili.

Tabuľka s hodnotami..:

Konfigurácia	kW	Poznámka
0	3,7 kW	Počiatkové štandardné nastavenie
1	3,5 kW	
2	3 kW	
3	2,5 kW	
4	2 kW	
5	1,5 kW	

Funkcie



Táto bezpečnostná funkcia umožňuje vypnúť varnú zónu, na ktorej sa neurobili počas určitej doby žiadne zmeny ani nastavenia.

Tabuľka s dobami vypnutia:

Úroveň výkonu	Doba vypnutia (minúty)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

**Funkcia
obmedzenia
výkonu/času**

Funkcia Boost sa dá použiť na dosiahnutie vyššieho doplnkového výkonu na varnej zóne počas 5 minút.
Táto funkcia je užitočná na zovretie veľkého množstva vody.

Zapnutie:

- Zvoľte jednu z varných zón.
- Stlačte „+“, kým nedosiahnete úroveň „9“.
- Stlačte ešte raz, aby ste nastavili funkciu Boost
- Na príslušnom tlačidle sa zobrazí **P**.









Funkcia Boost je naprogramovaná na dobu 5 minút.

Vypnutie:

- Zvoľte jednu z varných zón s aktívnou funkciou Boost.
- Stlačte „-“.

Funkcia sa okrem toho vypne automaticky po 5 minútach.

Funkcia Boost

Detská poistka	<p>Táto funkcia bráni náhodnému zapnutiu spotrebiča. Funkcia bude potvrdená, keď sa na tlačidlo zobrazí . Ak je niektorá zóna ešte horúca, budú sa striedavo zobrazovať H a .</p>
	<p>Zapnutie: Zapnite varnú dosku a uistite sa, že nie je zapnutá žiadna varná zóna.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stlačte súčasne  a „-“ a uvoľnite. - Znovu stlačte „“. - Na tlačidlách varnej zóny sa zobrazujú .
	<p>Dočasné vypnutie: Stlačte súčasne tlačidlo  a tlačidlo „-“ a uvoľnite ich. Funkcia sa vypne, kým je varná doska zapnutá. Ak varnú dosku vypnete a znovu zapnete, funkcia ostane zapnutá.</p>
	<p>Stále vypnutie: Zapnite varnú dosku a uistite sa, že nie je zapnutá žiadna varná zóna.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stlačte súčasne  a „-“ a uvoľnite. - Znovu stlačte „-“. <p>Funkcia sa vypne. Ak varnú dosku vypnete a znovu zapnete, už sa nebude zobrazovať .</p>
Časomer (všeobecný)	<p>Časomer spustí odpočítavanie, ktoré sa dá nastaviť v intervale 1 až 99 minút. Po ukončení nastaveného času zaznie zvukový signál, ktorý sa dá stíšiť ľubovoľným tlačidlom. Varné zóny fungujú počas odpočítavania časomeru nezávisle.</p>
	<p>Zapnutie: Keď je varná doska zapnutá, uistite sa, že nie je zapnutá žiadna varná zóna.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stlačte súčasne tlačidlo „+“ a tlačidlo „-“. - Na tlačidle bude zobrazené „00“. - Nastavte čas použitím „+“ a „-“. - Nedotýkajte sa žiadneho tlačidla 10 sekúnd, po uplynutí ktorých začne časomer s odpočítavaním času. - Keď hodnota dosiahne „00“, stlačením „-“ sa nastaví doba 30 minút. <p>Ak chcete zmeniť naprogramovanú hodnotu, úkony zopakujte.</p>
	<p>Vypnutie: Keď je varná doska zapnutá, uistite sa, že nie je zapnutá žiadna varná zóna.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stlačte súčasne „+“ a „-“. - Nastavte „00“ použitím „+“ a „-“. - Nedotýkajte sa 10 sekúnd žiadneho tlačidla.

Časomer varných zón	<p>Tento časomer spustí odpočítavanie na vypnutie konkrétnej varnej zóny a dá sa nastaviť v intervale 1 až 99 minút. Počas tohto časového intervalu bude varná zóna fungovať normálne. Varné zóny sú nezávislé a dajú sa preto naprogramovať samostatne.</p> <p>Po ukončení nastaveného času zaznie zvukový signál, ktorý sa dá stíšiť ľubovoľným tlačidlom.</p>
	<p>Zapnutie:</p> <p>Keď je varná doska zapnutá, nádoba je na svojom mieste a je zapnutá varná zóna:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zvoľte požadovanú varnú zónu a nastavte želaný výkon. - Stlačte súčasne „+“ a „-“. - Tlačidlo časomera, na ktorom je zobrazené „ 0 0 “, a bodka vedľa príslušnej varnej zóny začnú blikať. - Nastavte čas použitím „+“ a „-“. - Nedotýkajte sa žiadneho tlačidla 10 sekúnd, po uplynutí ktorých začne časomer s odpočítavaním času. <p>Keď hodnota dosiahne „ 0 “, stlačením „-“ sa nastaví doba 30 minút.</p> <p>Ak chcete zmeniť naprogramovanú hodnotu, úkony zopakujte.</p> <p>Časomer sa dá nastaviť pre obe varné zóny.</p> <p>Na časomere sa bude zobrazovať odpočítavaný čas časomera s nižšou hodnotou.</p>
	<p>Vypnutie:</p> <p>Keď je varná doska zapnutá, nádoba je na svojom mieste a je zapnutá varná zóna:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zvoľte želanú varnú zónu. - Stlačte súčasne „+“ a „-“. - Nastavte „ 0 0 “ použitím „+“ a „-“. - Nedotýkajte sa 10 sekúnd žiadneho tlačidla.

Tabuľka varenia

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

Funkcia Ovládanie výkonu

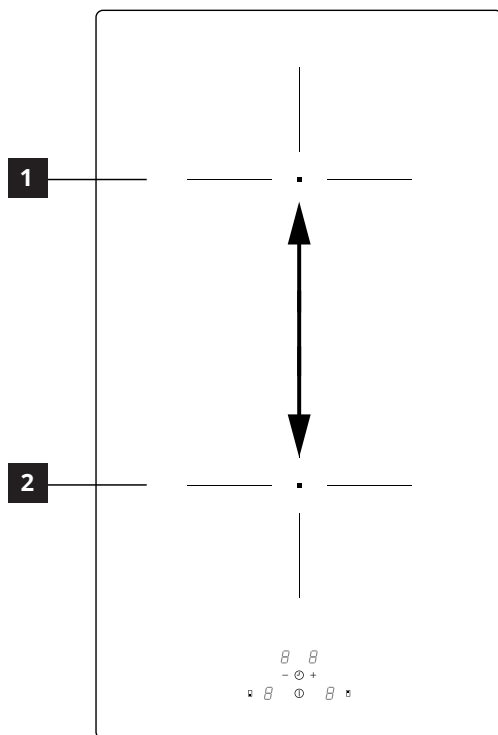
„Tento spotrebič má k dispozícii funkciu elektronického riadenia výkonu. Pozrite ilustráciu. Táto funkcia riadi rozdelenie maximálneho výkonu 3700 W medzi varné zóny 1 a 2, čím sa optimalizuje distribúcia výkonu a zabráni sa preťaženiu systému.“

Varná doska pri maximálnej úrovni výkonu – funkcia rozdeľuje výkon medzi varné zóny a podľa potreby automaticky redukuje výkon jednej varnej zóny (poslednému príkazu je priradená vyššia priorita).

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

Príklad:

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




Pomôcka pri používaní nádob

Ktoré nádoby používať

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

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

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

Ako používať nádoby

Minimálny priemer nádoby/panvice pre rôzne varné zóny

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

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

Varná zóna	Priemer dna nádoby	
	Ø min. (odporúčaná)	Ø max. (odporúčaná)
Všetky	110 mm	160 mm

Prázdne nádoby/panvice alebo s tenkým dnom

Nepoužívajte prázdne nádoby/panvice ani nádoby s tenkým dnom, pretože by to neumožnilo ovládať teplotu ani automaticky vypnúť varnú zónu pri nadmernej teplote,

s rizikom poškodenia nádoby alebo povrchu varnej dosky. V takom prípade sa ničoho nedotýkajte a počkajte na ochladenie všetkých komponentov.

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

Rady/odporúčania

Hluk počas fungovania

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

Normálne prevádzkové zvuky indukčnej varnej dosky

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

Tiché bzučanie (ako transformátor)

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

Tiché pískanie

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

Praskanie

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

Hlasné pískanie

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

Tieto zvuky sú normálne**Zvuk ventilátora**

Na správnu funkciu elektronického systému je potrebné regulovať teplotu varnej dosky. Na tento účel je varná doska vybavená chladiacim ventilátorom, ktorý sa aktivuje na zníženie a reguláciu teploty elektronického systému. Ventilátor môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí spotrebiča, ak je zistená teplota varnej dosky po vypnutí príliš horúca.

Rytmické zvuky, podobné tikajúcim hodinám.

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

Čistenie a údržba

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

Riešenie problémov

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

Údržba a opravy

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

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

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

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

Pri kontaktovaní servisného strediska dodržte nasledujúce informácie:

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

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

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

Technické údaje

		Jednotka	Hodnota
Typ výrobku			Integrovaná varná doska
Rozmery	Šírka	mm	290
	Hĺbka	mm	520
	Výška min./max	mm	54
Celkový výkon		W	3700

Parameter	Hodnota
Napájacie napätie a frekvencia	220 – 240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;
Hmotnosť spotrebiča	4,5 kg

Energetická účinnosť varnej dosky

Identifikačné číslo modelu	VÄLBILDAD 204.675.92
Počet varných zón	2
Technológia varenia	Indukčná
Priemer varných zón	Ø 160 mm
Spotreba elektrickej energie varnej zóny (fungovanie pri elektrickom napájaní)	187 Wh/kg
Spotreba elektrickej energie varnej dosky (fungovanie pri elektrickom napájaní)	187 Wh/kg

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

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

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

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

Štítok s údajmi

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

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

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


Ďakujeme vám za spoluprácu!

Ochrana životného prostredia

Likvidácia elektrických spotrebičov

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

Likvidácia obalových materiálov

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

Úspora energie

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

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

ZÁRUKA IKEA

Ako dlho platí záruka IKEA?

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

Kto vykoná servis?

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

Na čo sa vzťahuje táto záruka?

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

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

Čo spraví IKEA pre napravenie problému?

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

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

Na čo sa naša záruka nevzťahuje?

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

neoriginálne diely.

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

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

Ako sa aplikuje zákon krajiny

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

Oblasť platnosti

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

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

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

Vyhradené následné služby pre spotrebiče IKEA:

Prosím neváhajte kontaktovať oddelenie následných služieb IKEA, ak chcete:

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

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

Ako sa k nám dostať, ak potrebujete naše služby



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

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

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

Dôležité! UCHOVAJTE SI ÚČTENKU!

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


Potrebujete mimoriadnu pomoc?


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

Turinys

Saugumo informacija	72	Galios valdymas	84
Montavimas	76	Informacija apie naudojamus indus	85
Jungimas prie elektros tinklo	77	Priežiūra ir valymas	86
Produkto aprašymas	78	Gedimų šalinimas	87
Indikatoriai	78	Techniniai duomenys	89
Valdymo skydelis	79	Kaitlentės energijos efektyvumas	89
Galios apribojimas	80	Techninių duomenų lentelė	90
Funkcijos	81	Aplinkosaugos aspektai	91
Maisto gaminimo stalas	83	IKEA GARANTIJA	91

Saugumo informacija


 Kad būtumėte saugus ir būtų užtikrintas tinkamas įrenginio veikimas, prieš montavimą ir naudojimą atidžiai perskaitykite šį vadovą. Laikykite šias instrukcijas su įrenginiu, net jei jis parduodamas arba perduodamas trečiosioms šalims. Svarbu, kad naudotojai žinotų visus įrenginio veikimo ir saugumo techninius duomenis. Šiose kaitlentėse naudojama indukcijos sistema, kuri atitinka elektromagnetinio suderinamumo standartų (EMC) ir elektromagnetinių laukų (EMF) direktyvos reikalavimus bei neturėtų trikdyti kitų elektroninių prietaisų veikimo. Širdies stimulatorius ir kitus elektroninius implantus naudojantys asmenys privalo pasitarti su savo gydytoju ar implantuoto įrenginio gamintoju, siekiant įvertinti, ar įrenginys yra pakankamai atsparus trikdžiams.

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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų.

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

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

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

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

keptuvės dangtį ar priešgaisrinę antklodę.

DĖMESIO: Maisto gaminimas turi būti prižiūrimas. Trumpas maisto gaminto proceso turi būti nuolat prižiūrimas.

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

ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant kaitlentės paviršiaus.

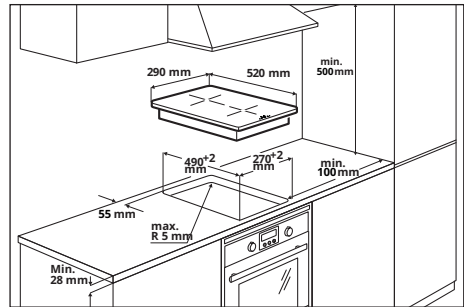
- Įrenginys turi būti sumontuotas tokiu būdu, kad jį būtų galima atjungti nuo elektros tinklo kontaktine anga (3 mm), kuri užtikrina visišką atjungimą, esant III kategorijos perkrovos sąlygoms.
- Įrenginys niekada neturi būti veikiamas oro sąlygų (lietaus, saulės).
- Laikykite pakuotės medžiagą toliau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

Montavimas

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

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

kraštus, jei minimalus atstumas atitinka montavimo brėžiniuose pateiktus nurodymus.



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

Reikalavimai virtuvės baldams

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

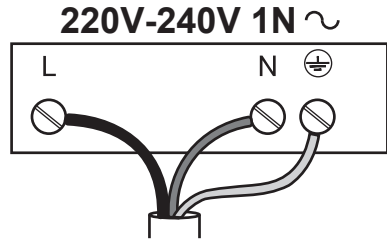
Jungimas prie elektros tinklo



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

- Prieš atlikdami prijungimą prie elektros tinklo patikrinkite, ar techninių duomenų lentelėje nurodyta įrenginio nominali įtampa atitinka maitinimo tinklo įtampą. Techninių duomenų lentelė yra pritvirtinta kaitlentės apačioje.
- Atlikite veiksmus pagal sujungimo schemą (kaitlentės apačioje).
- Naudokite tik originalius atsarginių dalių tarnybos tiekiamus komponentus.
- Įrenginys tiekiamas su jungimo laidu.
- Pakeiskite pažeistus maitinimo laidus atitinkamais originaliais atsarginiais laidais. Susisiekite su vietos IKEA parduotuvės skambučių centru.

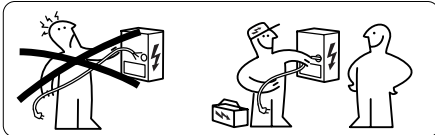
Jungimo schema



L	Rudas
N	Mėlynas
	Geltonas / Žalias



Dėmesio! Nevirinkite jokių laidų!

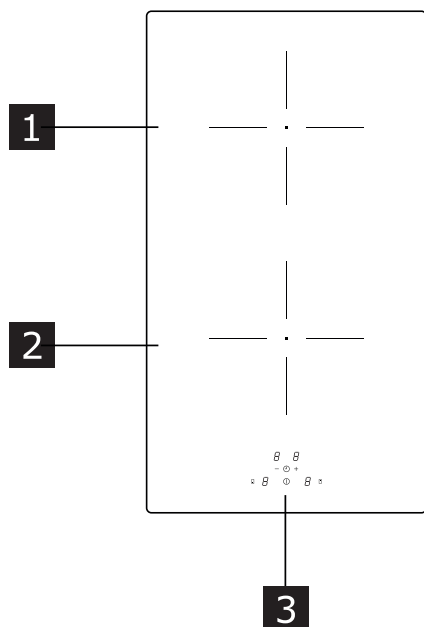


Jungimas prie elektros tinklo

- Laidus sujungti privalo kvalifikuotas specialistas.
- Šis įrenginys turi „Y“ tipo priedą ir jam prijungti reikia H05V2V2-F tipo elektros laido. VIENFAZIS jungimas: min. laidininkų skerspjūvis: 3x1,5 mm².
- Jungimo gnybtai yra matomi, kai nuimamas jungimo dėžutės dangtelis.
- Įsitikinkite, kad jūsų namuose naudojamo elektros tinklo techniniai parametrai (įtampa, maksimalus galingumas ir srovė) yra suderinami su įrenginio parametrais.
- Junkite įrenginį, kaip nurodyta schemoje (pagal elektros tinklo įtampą ir šalies standartų nuorodą).

Produkto aprašymas

Maisto gaminimo paviršiaus schema




- 1** Viena maisto gaminimo vieta (160 mm)
1400W, su greitu įkaitinimu 2100W.
- 2** Viena maisto gaminimo vieta (160 mm)
1400W, su greitu įkaitinimu 2100W.
- 3** Valdymo skydelis

Indikatoriai

Puodo aptikimas

Kiekvienoje maisto gaminimo vietoje yra įrengta keptuvės aptikimo sistema.

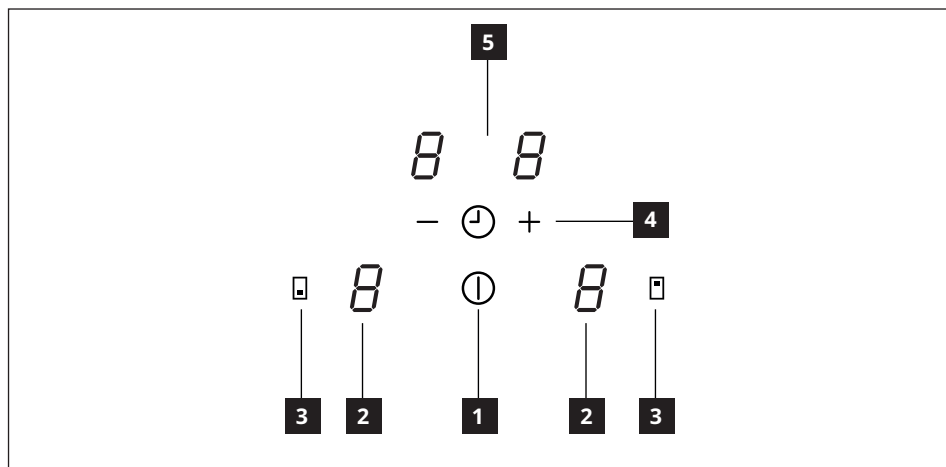
Keptuvės aptikimo sistema atpažįsta magnetinio pagrindo keptuves, kurios gali būti naudojamos su indukcinėmis kaitlentėmis.

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

Likutinio karščio indikatorius

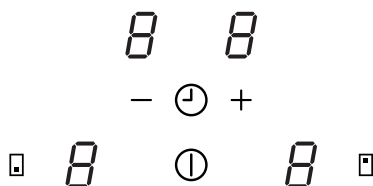
Likutinio karščio indikatorius yra saugos funkcija, rodanti, kad maisto gaminimo vietos temperatūra yra 50° C ar aukštesnė; palietus ją ranka gali atsirasti nudegimų. Atitinkamos maisto gaminimo vietos skaitmuo rodo *H*.

Valdymo skydelis






- 1** Įjungta / išjungta
- 2** Galios lygio indikatorius
- 3** Maisto gaminimo vietos pasirinkimo mygtukas
- 4** Galios lygio / Laikmačio valdymas
- 5** Maisto gaminimo laiko indikatorius

Galios apribojimas



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

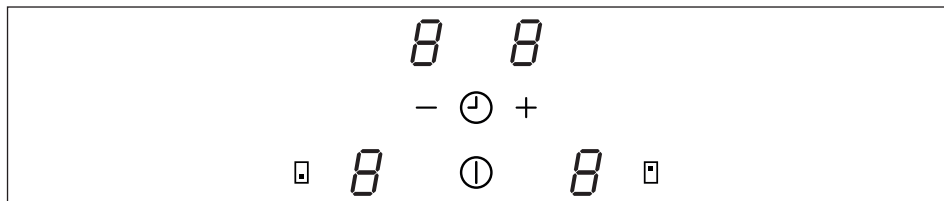
Jei tai nėra reikalinga, kaitlentė gali būti įjungiamą tiesiogiai ; priešingu atveju, atlikite šiuos veiksmus, kad atidarytumėte meniu.

- Prijunkite kaitlentę prie buitinio elektros tinklo.
- Visi skaitmenys užsidega kelioms sekundėms.
- Skaitmenims užgesus, spauskite kaitlentės pasirinkimo mygtukus   ir laikykite juos 5 sekundes, kol laikmačio skaitmenys pradės rodyti srovės nustatymą.
- Naudokite “+” ir “-“, kad pasirinktumėte tinkamą galios absorbciją pagal žemiau pateiktą lentelę.
- Dar kartą spauskite kaitlentės pasirinkimo mygtukus ir laikykite juos 5 sekundes, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Reikšmės lentelė..:

Konfigūracija	Kw	Pastaba:
0	3.7 Kw	Standartinis pradinis nustatymas
1	3.5 Kw	
2	3 Kw	
3	2.5 Kw	
4	2 Kw	
5	1.5 Kw	

Funkcijos



Laiko/Galios ribos funkcija	<p>Ši saugos funkcija po tam tikro laikotarpio išjungia nepakeistą maisto gaminimo vietą.</p> <p>Išjungimo laiko lentelė:</p>																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Galios lygis</th> <th>Išjungimo laikas (minutės)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>516</td></tr> <tr><td>2</td><td>402</td></tr> <tr><td>3</td><td>318</td></tr> <tr><td>4</td><td>258</td></tr> <tr><td>5</td><td>210</td></tr> <tr><td>6</td><td>138</td></tr> <tr><td>7</td><td>138</td></tr> <tr><td>8</td><td>108</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Galios lygis	Išjungimo laikas (minutės)	1	516	2	402	3	318	4	258	5	210	6	138	7	138	8	108	9	90	P	5
	Galios lygis	Išjungimo laikas (minutės)																					
	1	516																					
	2	402																					
	3	318																					
	4	258																					
	5	210																					
	6	138																					
	7	138																					
	8	108																					
	9	90																					
P	5																						

Greito įkaitinimo funkcija	<p>Greito įkaitinimo funkcija gali būti naudojama papildomos maisto gaminimo vietos galios suteikimui 5 minutėms.</p> <p>Ši funkcija yra naudinga, norint užvirti didelį kiekį vandens.</p>
	<p>Išjungimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasirinkite vieną maisto gaminimo vietą. - Spauskite " + " iki " 9 " lygio. - Spauskite dar kartą, kad nustatytumėte greitą įkaitinimą. - Atitinkamas skaitmuo rodys P. <p>Greito įkaitinimo funkcija programuojama 5 minutėms.</p>
	<p>Išjungimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasirinkite vieną maisto gaminimo vietą su įjungta greito įkaitinimo funkcija. - Spauskite " - " . <p>Ši funkcija automatiškai išsijungia po 5 minučių.</p>

Apsauga nuo vaikų	<p>Ši funkcija apsaugo nuo netyčinio įrenginio veikimo. Rodomas skaitmuo Ⓔ reiškia patvirtinimą. Jei vieta vis dar karšta, mirkčios H ir Ⓔ.</p>
	<p>Įjungimas: Įjunkite kaitlentę ir įsitikinkite, kad nei viena maisto gaminimo vieta nėra įjungta. - Spauskite Ⓔ ir “-” kartu ir atleiskite. - Dar kartą spauskite “Ⓔ”. - Maisto gaminimo vietos skaitmenys rodo Ⓔ.</p>
	<p>Laikinas išjungimas: Spauskite mygtuką Ⓔ ir mygtuką “-” kartu ir atleiskite. Funkcija išjungiama, kol kaitlentė yra įjungta. Išjungus ir įjungus kaitlentę, funkcija liks aktyvi.</p>
	<p>Nuolatinis išjungimas: Įjunkite kaitlentę ir įsitikinkite, kad nei viena maisto gaminimo vieta nėra įjungta. - Spauskite Ⓔ ir “-” kartu ir atleiskite. - Dar kartą spauskite “-”. Funkcija išjungiama. Išjungus ir įjungus kaitlentę, ji nebus nerodoma Ⓔ.</p>
Laikmatis (bendras)	<p>Laikmatis yra atgalinis skaitiklis, kuris gali būti nustatomas nuo 1 iki 99 minučių. Pasibaigus nustatytam laikui pasigirs skambutis, kuris gali būti išjungiamas paspaudus bet kurį mygtuką. Įjungus laikmatį, maisto gaminimo vietos veikia nepriklausomai.</p>
	<p>Įjungimas: Kai kaitlentė yra įjungta, patikrinkite, ar neveikia nei viena maisto gaminimo vieta. - Spauskite mygtuką “+” ir mygtuką “-” kartu. - Laikmačio skaitmuo rodo “0 0”. - Nustatykite laiką naudodami “+” ir “-”. - Nelieskite nei vieno mygtuko 10 sekundžių ir laikmatis pradės atgalinį skaičiavimą. Jei reikšmė yra “0 0”, nuspaudę “-” nustatysite ją ties 30 minučių. Pakartokite šiuos veiksmus, kad pakeistumėte jau suprogramuotą reikšmę.</p>
	<p>Išjungimas: Kai kaitlentė yra įjungta, patikrinkite, ar neveikia nei viena maisto gaminimo vieta. - Spauskite “+” ir “-” kartu. - Nustatykite “0 0” naudodami “+” ir “-”. - Nelieskite nei vieno mygtuko 10 sekundžių.</p>

Maisto gaminimo vietų laikmatis	<p>Šis laikmatis yra konkrečios maisto gaminimo vietos išjungimo atgalinis skaitiklis, kuris gali būti nustatomas nuo 1 iki 99 minučių. Šiuo metu maisto gaminimo vieta veikia įprastai. Maisto gaminimo vietos yra nepriklausomos ir gali būti programuojamos atskirai.</p> <p>Pasibaigus nustatytam laikui pasigirs skambutis, kuris gali būti išjungiamas paspaudus bet kurį mygtuką.</p>
	<p>Ijungimas:</p> <p>Jei kaitlentė yra įjungta, ant jos uždėta keptuvė ir maisto gaminimo vieta veikia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasirinkite norimą maisto gaminimo vietą ir nustatykite reikiamą galią. - Spauskite “+” ir “-” kartu. - “0 0” rodantis laikmačio skaitmuo ir šalia atitinkamos maisto gaminimo vietos esantis taškinis indikatorius pradeda mirkčioti. - Nustatykite laiką naudodami “+” ir “-”. - Nelieskite nei vieno mygtuko 10 sekundžių ir laikmatis pradės atgalinį skaičiavimą. <p>Jei reikšmė yra “0”, nuspaudę “-” nustatysite ją ties 30 minučių.</p> <p>Pakartokite šiuos veiksmus, kad pakeistumėte jau suprogramuotą reikšmę. Laikmatis gali būti nustatomas abiem maisto gaminimo vietoms. Laikmatis rodyt trumpiausią likusį laiką iš dviejų.</p>
	<p>Išjungimas:</p> <p>Jei kaitlentė yra įjungta, ant jos uždėta keptuvė ir maisto gaminimo vieta veikia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasirinkite norimą maisto gaminimo vietą. - Spauskite “+” ir “-” kartu. - Nustatykite “0 0” naudodami “+” ir “-”. - Nelieskite nei vieno mygtuko 10 sekundžių.

Maisto gaminimo stalas

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

Galios valdymas

Šiame įrenginyje yra sumontuotas elektroninis galios valdymas. Žiūrėti iliustraciją.

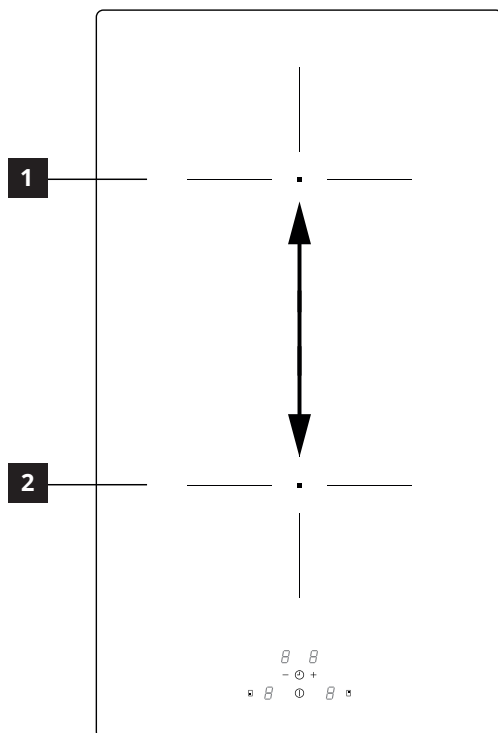
Ši funkcija stebi elektros apkrovą ir riboja 1 ir 2 maisto gaminimo vietų maksimalią galią iki 3700 W, optimizuodama galios paskirstymą ir apsaugodama sistemą nuo perkrovos.

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

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

Pavyzdys:

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




Informacija apie naudojamus indus

Kokius puodus naudoti

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

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

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

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

Naudojimas

Minimalus puodo / keptuvės pagrindo skersmuo skirtingoms maisto gaminimo vietoms

Siekiant užtikrinti tinkamas kaitlentės funkcijas, puodas turi uždengti vieną ar daugiau kaitlentės paviršiuje nurodytų taškų bei turi būti tinkamo minimalaus skersmens. Visada naudokite maisto gaminimo vietą, kuri geriausiai atitinka keptuvės dugno skersmenį.

Maisto gaminimo vieta	Naudojamų indų skersmuo (mm)	
	Ø min. (rekomenduojamas)	Ø maks. (rekomenduojamas)
Visi	110 mm	160 mm

Tušti ar plono pagrindo puodai / keptuvės

Nenaudokite tuščių ar plono pagrindo puodų / keptuvių ant kaitlentės, nes ji negalės stebėti temperatūros ar automatiškai išsijungti dėl per aukštos temperatūros ir

pažeis keptuvės ar kaitlentės paviršių. Jei taip atsitinka, nieko nelieskite ir palaukite, kol visi komponentai atvės.

Jei rodomas klaidos pranešimas, skaitykite "Gedimų šalinimas".

Patarimai

Triukšmas maisto gaminimo metu

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

Įprasti indukcinės kaitlentės veikimo garsai

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

Žemas zyzimas (kaip transformerio)

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

Tylus švilpimas

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

Traškėjimas

Šis garsas ima skliti tada, kai maisto gaminimo indas pagamintas iš skirtingų sluoksnių viena virš kitos susidedančių medžiagų. Jį sukelia paviršių vibracijos, kylančios sąveikaujant skirtingoms medžiagoms. Garsą skleidžia maisto

gaminimo indas. Garsas gali būti įvairus, priklausomai nuo jame esančio skysčio ar maisto produktų kiekio ir gaminimo būdo (verdama, troškinama ar kepama).

Garsus švilpimas

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

Šie garsai – ne problema

Pūtimo garsas

Kad elektroninė sistema veiktų optimaliai, būtina reguliuoti kaitlentės temperatūrą. Šiuo tikslu kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, įsijungiantis tada, kai elektroninės sistemos

temperatūrą reikia sumažinti ir sureguliuoti. Ventiliatorius gali veikti ir prietaisą išjungus, jei kaitlentės temperatūra per aukšta.

Ritmiški garsai, primenantys laikrodžio tiksėjimą.

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

Priežiūra ir valymas

- Nenaudokite šiurkščių kempinių, vielos šepetėlių, vandenilio chlorido rūgšties ar kitų produktų, kurie gali subraižyti ar paženklinti paviršių.
- Netyčia nukritęs ar ant kaitlentės paviršiaus, funkcinių ar estetinių elementų susikaupęs maistas negali būti valgomas.
- Prieš atlikdami bet kokius priežiūros darbus, išjunkite prietaisą arba ištraukite kištuką iš elektros tinklo.
- Valykite įrenginį po kiekvieno naudojimo, kad apsaugotumėte maisto likučius nuo pridegimo. Daug sunkiau pašalinti priskrudusius ir pridegusius nešvarumus.
- Kasdieniam valymui naudokite minkštą šluostę ar kempinę ir tinkamą valymo priemonę. Laikykites gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų valymo priemonių. Rekomenduojama naudoti apsaugines valymo priemones.
- Valykite pridegusį paviršių, pavyzdžiui, išbėgusį pieną, naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Laikykites gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų grandiklių.
- Valykite cukraus turintį maistą, pavyzdžiui, išsiliejusią uogienę, naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Jei to neatliksite, maisto likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- Valykite ištirpusį plastiką naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Jei to neatliksite, maisto likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- Valykite kalkes naudodami mažą kalkių šalinimo priemonę, pavyzdžiui, acto ar citrinos rūgšties, kiekį kaitlentei atvėsus. Tada vėl nuvalykite drėgna šluoste.
- Ant paviršiaus neruoškite maisto; saugokite, kad ant paviršiaus nenukristų sunkių daiktų. Netraukite keptuvių ar lėkščių per paviršių.
- Nenaudokite garų valymo įrangos.

Gedimų šalinimas

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

Priežiūra ir remontas

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

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

Visas IKEA paskirtų kontaktų sąrašas pateikiamas šios naudojimo instrukcijos pabaigoje.

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

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

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

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

Techniniai duomenys

		Įrenginys	Reikšmė
Produkto tipas			Įmontuojama kaitlentė
Matmenys	Plotis	mm	290
	Gylis	mm	520
	Min./maks. aukštis	mm	54
Bendras galingumas		W	3700

Parametras	Reikšmė
Elektros įtampa/dažnis	220–240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;
Įrenginio svoris	4.5 kg

Kaitlentės energijos efektyvumas

Modelio identifikatorius	VÄLBILDAD 204.675.92
Maisto gaminimo vietų skaičius	2
Maisto gaminimo technologija	Indukcija
Maisto gaminimo vietų skersmuo	Ø 160 mm
Maisto gaminimo vietos energijos suvartojimas (maisto gaminimas elektra)	187 Wh/kg
Kaitlentės energijos suvartojimas (maisto gaminimas elektra)	187 Wh/kg

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

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

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

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

Techninių duomenų lentelė

Made in Italy © Inter IKEA Systems B.V.1999	
204.675.92	
23199	Design and Quality IKEA of Sweden
IKEA of Sweden AB SE-343 81 Älmhult	POW
Model: VÄLBILDAD 204.675.92	
Serial No: Z1161356	
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 3700 W	
	CLASS I 
Type: 7000	
 Ref.108001 29 2B R1 1G1 UI -	Made in Italy
	108.0594.938
9000044074 009000044074Z1161356	
	
108.0594.938Z1161356	

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

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

Tai leis mums geriau jums padėti identifikuojant kaitlentę, jei prireiktų pagalbos ateityje.


Dėkojame už jūsų pagalbą!

Aplinkosaugos aspektai

Buitinės technikos atliekų šalinimas

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

Pakuotės medžiagų atliekų šalinimas

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

Energijos taupymas

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

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

IKEA GARANTIJA

Kiek galioja IKEA garantija?

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

Kas atliks priežiūros darbus?

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

Kam ši garantija netaikoma?

Garantija taikoma prietaiso gedimams, kurie atsirado dėl blogos konstrukcijos

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

Ką darys IKEA, kad ištaisytų problemą?

IKEA paskirtas paslaugų teikėjas patikrins

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

Kam ši garantija netaikoma?

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

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

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

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

Kaip taikomi šalies įstatymai

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

Galiojimo sritis

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

įrenginys atitinka ir yra sumontuotas pagal:

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

Pasiruošę suteikti paslaugas po IKEA įrenginio pirkimo

Nedvejodami kreipkitės į IKEA dėl paslaugų po įrenginio įsigijimo:

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

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

Kaip mus pasiekti, jei jums reikia mūsų paslaugų



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

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

Svarbu! IŠSAUGOKITE PARDAVIMO KVITĄ!

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


Jums reikia papildomos pagalbos?

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


ЗМІСТ

Інформація про безпеку	94	Керування потужністю	107
Встановлення	99	Посібник з вибору посуду	108
Електричні підключення	100	Догляд і чищення	109
Опис приладу	101	Усунення несправностей	110
Індикатори	101	Технічні характеристики	112
Панель керування	102	Енергоефективність варильної поверхні	112
Обмеження потужності	103	Паспортна табличка	113
Функції	104	Екологічні аспекти	114
Таблиця приготування	106	ГАРАНТІЯ ІКЕА	114

Інформація про безпеку

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

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

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

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

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед встановленням приладу зніміть захисні плівки.

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Встановлення гвинтів або кріпильних пристроїв із порушенням наведених

інструкцій може призвести до ураження електричним струмом.

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

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

Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо поверхня приладу має тріщини,

вимкніть його, аби уникнути ураження електричним струмом.

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

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

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

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

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

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

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

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

Встановлення

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

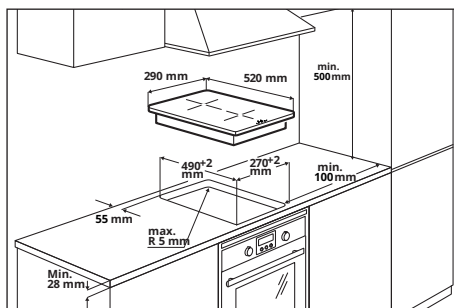
- Додаткову інформацію щодо встановлення див. в Інструкції зі збирання.
- Не застосовуйте силіконовий герметик між приладом та стільницею.
- Переконайтеся, що під варильною поверхнею є достатньо місця для циркуляції повітря. Див. Інструкції зі збирання.
- Нижня частина приладу може становитися гарячою.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

Вимоги до кухонних меблів

- Якщо прилад розміщується на легкозаймистих матеріалах, слід

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

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



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

Електричні підключення

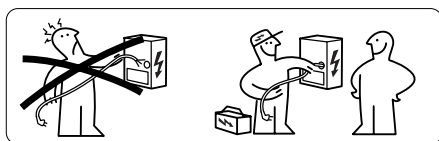


ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Усі електричні підключення має виконувати авторизований спеціаліст зі встановлення.

- Перед початком підключення переконайтеся, що номінальна напруга приладу, вказана на відповідній паспортній табличці, відповідає напрузі в мережі живлення. Паспортна табличка закріплена на нижній частині варильної поверхні.
- Дотримуйтесь схеми підключення (вона розташована на нижній частині варильної поверхні).
- Використовуйте виключно оригінальні компоненти, надані службою з постачання запасних частин.
- Прилад постачається із кабелем для підключення.
- У разі пошкодження замінійте кабелі живлення відповідними оригінальними запасними кабелями. Зателефонуйте у ваш місцевий магазин IKEA.



Обережно! Не виконуйте зварювальні роботи з будь-яким з таких кабелів!



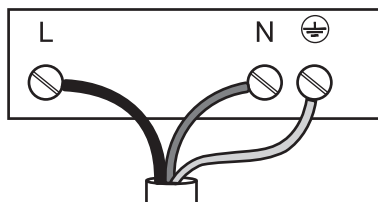
Електричні підключення

- Під'єднання електричних дротів має виконувати фахівець.
- Цей прилад має з'єднувач типу «Y» із кабелем типу H05V2V2-F. Підключення ОДНІЄЇ ФАЗИ: мін. переріз дротів: 3x1,5 мм².
- З'єднувальні клемники стають доступними, якщо зняти кришку клемової коробки.

- Переконайтеся, що характеристики побутової електричної системи (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- Приєднайте прилад, як показано на схемі (відповідно до напруги в мережі та стандартів країни).

Схема підключення

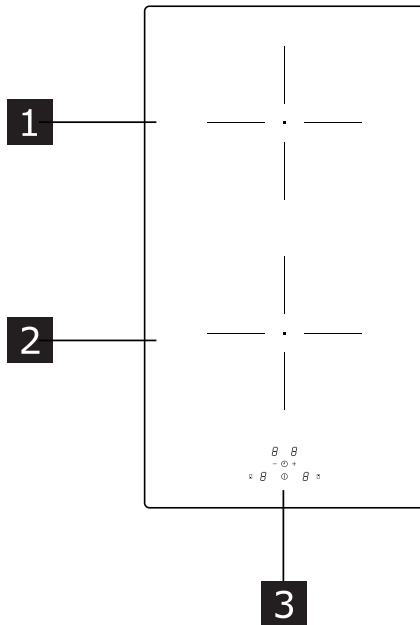
220V-240V 1N ~



- L Коричневий
- N Синій
- ⊕ Жовтий / Зелений

Опис приладу

Компонування поверхні для приготування



- 1** Одинарна зона приготування (160 мм) 1400 Вт, із підсиленням потужності («бустером») - 2100 Вт.
- 2** Одинарна зона приготування (160 мм) 1400 Вт, із підсиленням потужності («бустером») - 2100 Вт.
- 3** Панель керування

Індикатори

Виявлення посуду

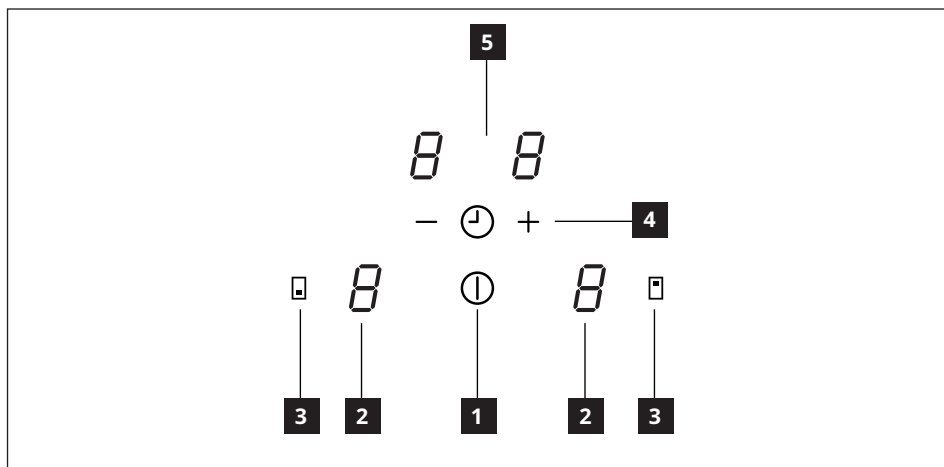
Кожна зона приготування має датчик посуду.

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

Індикатор залишкового тепла

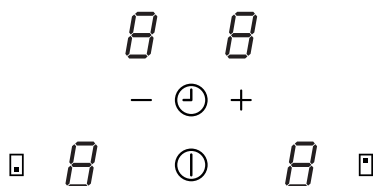
Індикатор залишкового тепла є захисною функцією і вказує на те, що поверхня зони приготування все ще має температуру 50° С або вище і може спричинити опіки, якщо до неї торкнутися незахищеними руками. На сенсорі відповідної зони приготування відображається **H**.

Панель керування



- 1** Вмикання/вимикання
- 2** Індикатор рівня потужності
- 3** Кнопка вибору зони приготування
- 4** Керування рівнем потужності / таймером
- 5** Індикатор часу приготування

Обмеження потужності



Під час першого підключення до побутової мережі живлення спеціаліст зі встановлення має налаштувати потужність зон приготування варильної поверхні відповідно до фактичних характеристик мережі живлення.

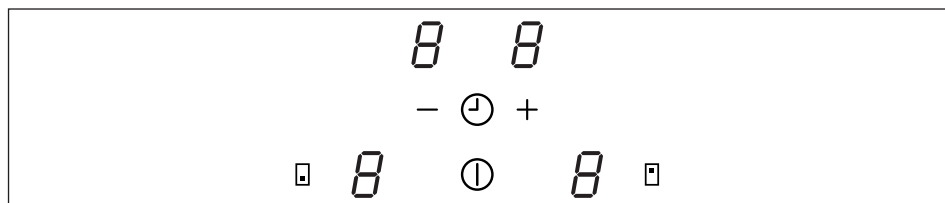
Якщо це не є необхідним, варильну поверхню можна вимкнути за допомогою . В іншому випадку виконайте наступні процедури для переходу в меню.

- Підключіть варильну поверхню до побутової мережі живлення.
- Всі сенсори вмикаються на декілька секунд.
- Після того, як всі сенсори вимкнуться, натисніть кнопки вибору зони приготування і утримуйте їх 5 секунд до відображення поточного налаштування на сенсорах таймера.
- За допомогою «+» та «-» виберіть відповідну споживану потужність, керуючись наведеною нижче табличкою.
- Знову натисніть кнопки вибору зони приготування і утримуйте їх 5 секунд для підтвердження вибору.

Таблиця значень:

Конфігурація	кВт	Примітки
0	3,7 кВт	Стандартне початкове налаштування
1	3,5 кВт	
2	3 кВт	
3	2,5 кВт	
4	2 кВт	
5	1,5 кВт	

Функції



Ця захисна функція вимикає зону приготування, яка не змінюється через певний період часу.

Таблиця часу вимикання:

Рівень потужності	Час вимикання (хвилини)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Функція обмеження часу/потужності

Функція підсилення потужності використовується для забезпечення додаткового рівня потужності зони приготування на період не довше 5 хвилин.

Ця функція корисна для кип'ятіння великої кількості води.

Вмикання:

- Виберіть одну з зон приготування.
- Натискайте «+» до досягнення рівня «9».
- Натисніть ще раз для встановлення функції підсилення потужності.
- На відповідному сенсорі відобразиться **P**.









Функція підсилення потужності працює 5 хвилин.

Вимикання:

- Виберіть одну з зон приготування з активною функцією підсилення потужності.
- Натисніть «-».

Також функція автоматично вимикається через 5 хвилин.

Функція підсилення потужності

<p>Блокування від дітей</p>	<p>Ця функція виключає випадкове використання приладу. Сенсор відображає  в якості підтвердження встановлення функції. Якщо зона приготування ще гаряча, на сенсорі по черзі відображаються H та .</p>
	<p>Вмикання: Увімкніть варильну поверхню і переконайтеся, що жодна з зон приготування не є активною. - Натисніть  та «-» одночасно, і потім відпустіть. - Натисніть «» ще раз. - На сенсорах зони приготування відображається .</p>
	<p>Тимчасове вимикання: Натисніть кнопку  та «-» одночасно, і потім відпустіть. Функція вимикається, доки варильна поверхня увімкнена. Після вимикання та наступного вмикання варильної поверхні ця функція залишиться активною.</p>
	<p>Остаточне вимикання: Увімкніть варильну поверхню і переконайтеся, що жодна з зон приготування не є активною. - Натисніть  та «-» одночасно, і потім відпустіть. - Натисніть «-» ще раз. Функція вимикається. Якщо варильна поверхня вимикається і потім вмикається,  більше не відображається.</p>
<p>Таймер (загальний)</p>	<p>Таймер - це зворотній відлік, який можна встановити на період від 1 до 99 хвилин. Після завершення встановленого часу лунає зумер, який можна вимкнути натисканням будь-якої кнопки. Під час роботи таймера зони приготування працюють незалежно.</p>
	<p>Вмикання: Коли варильна поверхня увімкнена, переконайтеся, що жодна з зон приготування не є активною. - Натисніть кнопку «+» та «-» одночасно. - На сенсорі таймера відображається «0 0». - Встановіть час за допомогою «+» та «-». - Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд, і таймер розпочне зворотній відлік. Коли відображається значення «0 0», натискання «-» встановлює таймер на 30 хвилин. Повторіть ці операції, щоб змінити вже запрограмоване значення.</p>
	<p>Вимикання: Коли варильна поверхня увімкнена, переконайтеся, що жодна з зон приготування не є активною. - Натисніть «+» та «-» одночасно. - Встановіть «0 0» за допомогою «+» та «-». - Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд.</p>

Таймер зони приготування	<p>Цей таймер - це зворотній відлік до вимикання окремої зони приготування, який можна встановити на період від 1 до 99 хвилин. Протягом цього часу зона приготування працює звичайним чином. Зони приготування не залежать одна від одної і тому таймери для них можна встановлювати окремо.</p> <p>Після завершення встановленого часу лунає зумер, який можна вимкнути натисканням будь-якої кнопки.</p>
	<p>Вмикання: Коли варильна поверхня увімкнена, посуд встановлений на місце і зона приготування працює:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Виберіть потрібну зону приготування і встановіть бажаний рівень потужності. - Натисніть «+» та «-» одночасно. - На сенсорі таймера відображається «0 0», а індикатор з точкою біля відповідної зони приготування починає блимати. - Встановіть час за допомогою «+» та «-». - Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд, і таймер розпочне зворотній відлік. <p>Коли відображається значення «0», натискання «-» встановлює таймер на 30 хвилин.</p> <p>Повторіть ці операції, щоб змінити вже запрограмоване значення. Таймери можна встановити для обох зон приготування. На таймері відображається час найкоротшого зворотного відліку з двох.</p>
	<p>Вимикання: Коли варильна поверхня увімкнена, посуд встановлений на місце і зона приготування працює:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Виберіть потрібну зону приготування. - Натисніть «+» та «-» одночасно. - Встановіть «0 0» за допомогою «+» та «-». - Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд.

Таблиця приготування

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

Керування потужністю

Цей прилад має електронну функцію керування потужністю. Див. малюнок.

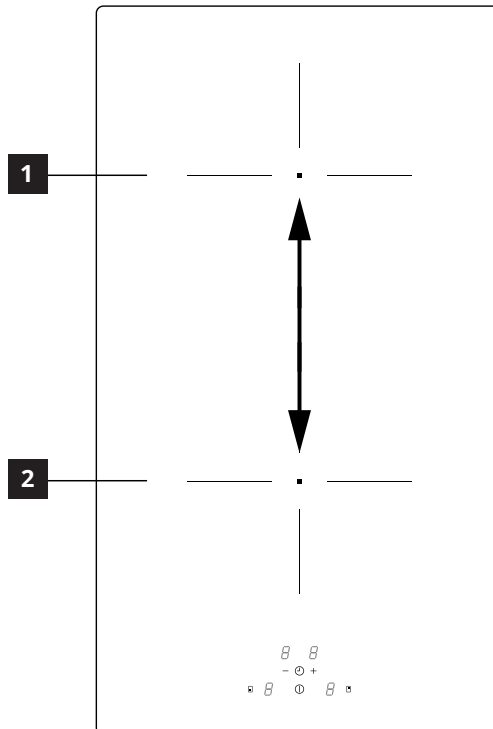
Ця функція контролює електричне навантаження і обмежує максимальну вихідну потужність до 3700 Вт для зони приготування 1 та 2, що оптимізує розподіл потужності та виключає можливість перенавантаження системи.

Максимальна потужність варильної поверхні - функція розподіляє потужність між зонами приготування та автоматично зменшує потужність іншої зони приготування, якщо це необхідно (остання команда має найвищий пріоритет).

Режим обмеження потужності варильної поверхні - функція розподіляє потужність між зонами приготування і не дозволяє встановлювати потужність іншої зони приготування вище обмеження (для збільшення потужності обраної зони приготування необхідно вручну зменшити потужність іншої зони приготування).

Приклад:

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




Посібник з вибору посуду

Який посуд використовувати

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

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

Щоб дізнатися, чи посуд придатний для використання, перевірте наявність символу  (зазвичай він виштампуваний на дні). Також можна прикласти магніт до дна. Якщо він прилипає до нижньої частини посуду, такий посуд можна використовувати на індукційних варильних поверхнях. В цілях забезпечення оптимальної ефективності завжди використовуйте посуд із рівним дном для рівномірного розподілу тепла. Якщо дно нерівне, це впливатиме на потужність та передавання тепла.

Як використовувати

Мінімальний діаметр нижньої частини каструлі/сковорідки для різних зон приготування.

Для забезпечення належної роботи варильної поверхні посуд має закривати одну чи більше довгдовжових точок на варильній поверхні, а також мати відповідний мінімальний діаметр. Завжди вибирайте зону приготування, яка найбільше відповідає діаметру дна посуду.

Зона приготування	Діаметр посуду (мм)	
	Мін. Ø (рекомендований)	Макс. Ø (рекомендований)
Всі	110 мм	160 мм

Порожній посуд та посуд із тонким дном

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

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

Підказки та поради

Шум під час готування

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

Звичайні робочі шуми індукційної плити

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

Тихий гул (як трансформатор)

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

Тихий свист

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

Потріскування

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

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

Гучний свист

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

Ці звуки нормальні

Шум вентилятора

Для належної роботи електронної системи

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

Ритмічні звуки, подібні до цокання годинника.

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

Догляд і чищення

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

Усунення несправностей

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

Технічне обслуговування та ремонт

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

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

Звертаючись до сервісного центру, будь ласка надайте таку інформацію:

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

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

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

Технічні характеристики

		Одиниця вимірювання	Значення
Тип приладу			Вбудована варильна поверхня
Габарити	Ширина	мм	290
	Глибина	мм	520
	Мін./макс. висота	мм	54
Загальна потужність		Вт	3700

Параметр	Значення
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц;
Вага приладу	4,5 кг

Енергоефективність варильної поверхні

Ідентифікатор моделі	VÄLBILDAD 204.675.92
Кількість зон приготування	2
Технологія приготування	Індукція
Діаметр зон приготування	Ø 160 мм
Енергоспоживання зоною приготування (приготування із використанням електрики)	187 Вт год/кг
Енергоспоживання варильної поверхні (приготування із використанням електрики)	187 Вт год/кг

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

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

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

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

Паспортна табличка

Made in Italy © Inter IKEA Systems B.V.1999	
204.675.92	
23199	Design and Quality IKEA of Sweden
IKEA of Sweden AB SE-348 81 Älmhult	© 2014
Model: VÄLBILDAD 204.675.92	
Serial No: Z1161356	
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 3700 W	
	CLASS I 
Type: 7000	
 Ref.108001 29 2B R1 1G1 UI -	Made in Italy
 9000044074 009000044074Z1161356	108.0594.938
 108.0594.938Z1161356	

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


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

ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ

Утилізація побутових приладів

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

Утилізація матеріалів упаковки

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

Заощадження електроенергії

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

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

ГАРАНТІЯ ІКЕА

Як довго діє гарантія ІКЕА?

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

Хто виконує обслуговування приладу?

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

На які випадки розповсюджується

гарантія?

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

компанії IKEA.

Які дії здійснюватиме компанія IKEA для вирішення проблеми?

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

Що гарантія не покриває?

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

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

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

Застосовність національного законодавства

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

законодавством.

Територія або дієвість

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

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

Післяпродажне обслуговування побутових приладів ІКЕА:

Звертайтеся до відділу післяпродажного обслуговування ІКЕА з наступних питань:

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

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

Як звернутися до нас по допомогу



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

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

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

Потрібна додаткова допомога?

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

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

