

FR

IT

# HÖGKLASSIG



Design and Quality  
IKEA of Sweden



<b>FRANÇAIS</b>	<b>4</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>35</b>

## Table des matières

Consignes de sécurité	4	Installation	22
Instructions de sécurité	6	Caractéristiques techniques	24
Description de l'appareil	8	Plaque signalétique	24
Utilisation quotidienne	10	Rendement énergétique	24
Zone de cuisson à induction flexible	13	EN MATIÈRE DE PROTECTION DE	
Conseils	17	L'ENVIRONNEMENT	25
Entretien et nettoyage	18	GARANTIE IKEA GARANTIE IKEA - FRANCE	
En cas d'anomalie de fonctionnement	18		26

Sous réserve de modifications.

## Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

## Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

## Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les résistances.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.

## Instructions de sécurité

### Installation

**⚠ AVERTISSEMENT!** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Reportez-vous aux instructions de montage.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

### Branchement électrique


**⚠ AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre centre de maintenance agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de

telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

### Utilisation

 **AVERTISSEMENT!** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.

- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.

 **AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

 **AVERTISSEMENT!** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.

- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

### Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

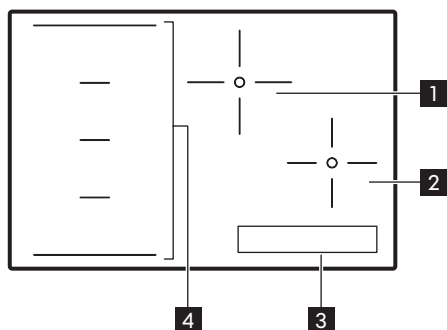
### Mise au rebut

**⚠ Avertissement!** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

## Description de l'appareil

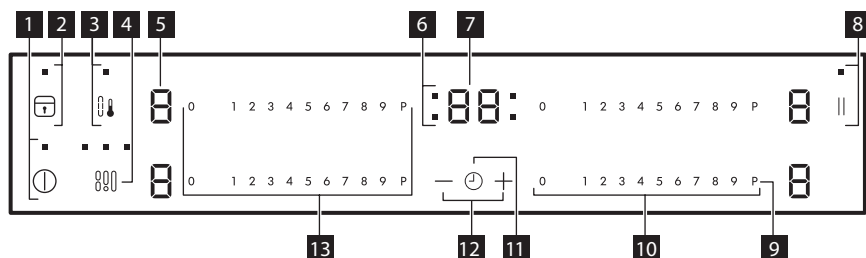
### Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson simple (210 mm)  
2 300 W, avec fonction Booster  
3 200 W
- 2** Zone de cuisson simple (180 mm)  
1 800 W, avec fonction Booster  
2 800 W
- 3** Panneau de commande
- 4** Zone de cuisson flexible à induction  
(240 x 440 mm) 2 400 W, avec fonction  
Booster 3 300 W



## Description du bandeau de commande



Appuyez sur le symbole pour faire fonctionner l'appareil. L'affichage, les voyants et les signaux sonores indiquent quelle fonction est activée.

	Symbole	Fonction	Description
1	⏻	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	🔒	Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	▮▮	Mode Pre-Set Cooking	Pour activer et désactiver la fonction.
4	▮▮▮	Mode Multi-Flexi	Pour parcourir les trois modes de la fonction.
5	-	Affichage des réglages de puissance	Pour indiquer le niveau de puissance.
6	-	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
7	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
8	▮▮	STOP+GO	Pour activer et désactiver la fonction.
9	P	Fonction Booster	Pour activer et désactiver la fonction.
10	-	Sélecteur de puissance	Pour définir le réglage de puissance.
11	🕒	-	Pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle le minuteur est activé.
12	+ / -	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
13	-	Sélecteur de puissance	Pour régler le niveau de puissance d'une zone de cuisson à induction flexible.

## Affichage des réglages de puissance

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	La fonction STOP+GO est activée.
	La fonction Booster est activée.
+ chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite. Reportez-vous au chapitre « En cas d'anomalie de fonctionnement ».
	La fonction Verrouillage /Dispositif de sécurité enfants est activée.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction Arrêt automatique est activée.
	Le mode Pre-Set Cooking est activé.

**⚠ AVERTISSEMENT!** Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le

fond des récipients de cuisson. La vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

## Utilisation quotidienne

**⚠ AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



## ① Activation et désactivation








Appuyez sur ① pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.



## Arrêt automatique

**Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :**

- toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir allumé la table de cuisson.
- vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur un symbole pendant plus de 10 secondes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson au bout d'un certain temps, ou si vous ne modifiez pas le niveau de puissance, ou en cas de surchauffe (par exemple, en cas de cuisson à vide). Le

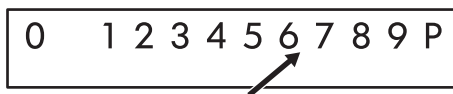
symbole  s'allume. Avant de réutiliser la zone de cuisson, remettez-la sur .

Réglage de la puissance	Arrêt automatique au bout de
 - 	6 heures
 - 	5 heures
	4 heures
 - 	1,5 heures



-  Si un récipient de cuisson non adapté à la zone de cuisson est utilisé,  s'allume sur l'affichage. Le voyant de la zone de cuisson concernée s'éteint au bout de 2 minutes.

### Réglage de niveau de puissance



Appuyez sur le niveau de puissance souhaité sur le sélecteur de puissance. Modifiez-le en le déplaçant vers la gauche ou la droite si nécessaire. Ne relâchez pas votre doigt tant que le niveau de puissance souhaité n'est pas atteint.

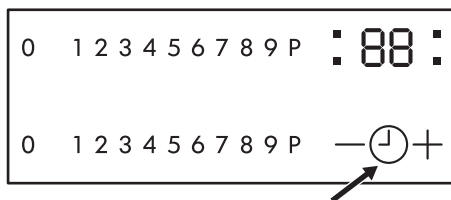


### P Utilisation de la fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. Appuyez sur **P** pour l'activer ;  s'allume sur l'affichage. Au bout de 10 minutes au maximum, les zones de cuisson à induction redescendent automatiquement au niveau de cuisson .


### Utilisation du minuteur

Appuyez à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée clignote. Par exemple,  pour la zone de cuisson avant droite.




Appuyez sur la touche **+** ou **-** du minuteur pour sélectionner une durée comprise entre **00** et **99** minutes. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte commence. Réglez le niveau de puissance.

Si le niveau de puissance est réglé et que la durée sélectionnée s'est écoulée, un signal sonore retentit, **00** clignote et la zone de cuisson s'éteint. Si la zone de cuisson n'est pas utilisée et que la durée sélectionnée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Appuyez sur  pour désactiver la fonction sur la zone de cuisson sélectionnée, et l'indicateur de cette zone de cuisson clignote plus rapidement. Appuyez sur **-** et le décompte de la durée restante s'effectue jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

### STOP+GO

Cette fonction sélectionne le niveau de puissance le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées . Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le

niveau de puissance. La fonction ne désactive pas la fonction du minuteur.

- Pour activer cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume.
- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . Le niveau de puissance précédent s'allume.

### Verrouillage

Lorsque vous utilisez les zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, mais vous ne pouvez pas éteindre l'appareil. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de puissance.

Réglez d'abord le niveau de puissance.

Pour activer cette fonction, appuyez sur .

Le symbole s'allume pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . Le niveau de puissance précédent s'allume.

Lorsque vous éteignez l'appareil, cette fonction est désactivée.

### Dispositif de sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

#### Pour activer la sécurité enfants

- Allumez l'appareil en appuyant sur .  
**Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de puissance.**
- Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Éteignez l'appareil en appuyant sur .

#### Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Allumez l'appareil en appuyant sur .  
**Ne sélectionnez pas de réglage de**

**niveau de puissance.** Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.

- Éteignez l'appareil en appuyant sur .
- Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson**
- Allumez l'appareil en appuyant sur . Le symbole s'allume.
  - Appuyez sur pendant 4 secondes.  
**Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser l'appareil.
  - Lorsque vous éteignez l'appareil avec , la sécurité enfants est à nouveau activée.

### OffSound Control - Activation et désactivation des signaux sonores

#### Désactivation des signaux sonores

Éteignez l'appareil.

Appuyez sur pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur pendant 3 secondes ; s'allume, les signaux sonores sont activés. Appuyez sur ; s'allume, les signaux sonores sont désactivés.

Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

#### Activation des signaux sonores

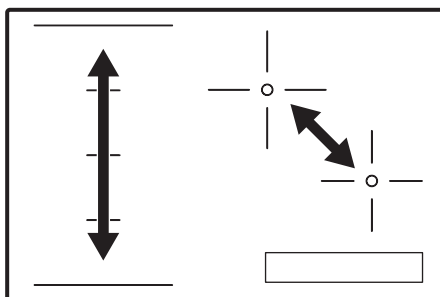
Éteignez l'appareil.

Appuyez sur pendant 3 secondes. Les affichages s'allument et s'éteignent.

Appuyez sur pendant 3 secondes ; s'allume, les signaux sonores sont désactivés. Appuyez sur ; s'allume. Les signaux sonores sont activés.

### Fonction Transfert de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de puissance des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



### Zone de cuisson à induction flexible


**⚠ AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

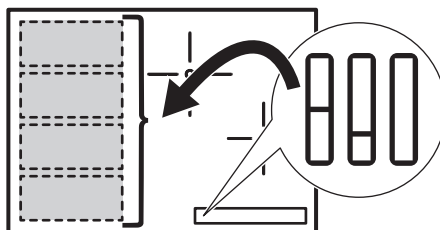
#### Multi-Flexi Mode

La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Les sections peuvent être associées en deux zones de cuisson de taille différente ou en une seule grande zone de cuisson. Vous choisissez l'association des sections en sélectionnant le mode qui correspond aux dimensions de l'ustensile que vous souhaitez utiliser. Trois modes sont proposés : Multi-Flexi mode 2 + 2 sections (automatiquement activé lorsque vous allumez la table de cuisson), Multi-Flexi mode 3 + 1 sections et Multi-Flexi mode 4 sections.

**i** Pour sélectionner le niveau de puissance, utilisez deux sélecteurs de puissance à gauche.

#### Basculement entre les modes

Pour basculer entre les modes, utilisez le symbole : .

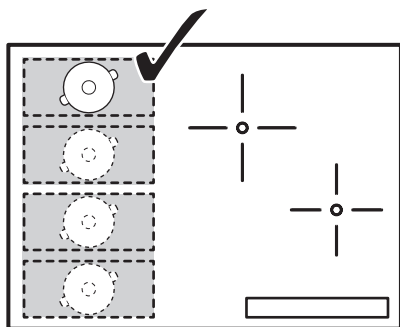


**i** Lorsque vous basculez entre les modes, le niveau de puissance repasse à 0.

**Diamètre et position de l'ustensile**

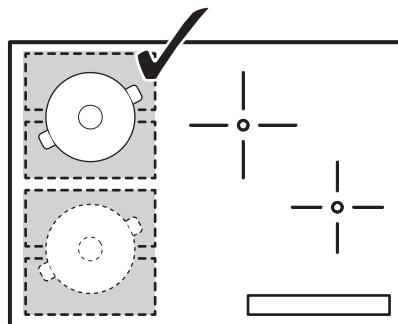
Choisissez le mode qui correspond aux dimensions et à la forme de l'ustensile. L'ustensile doit recouvrir le plus possible la zone sélectionnée. Placez l'ustensile au centre de la zone sélectionnée !

Placez l'ustensile avec un fond de moins de 160 mm de diamètre au centre sur une seule section.



**i**  100-160mm

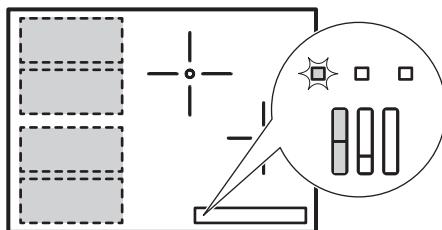
Placez l'ustensile avec un fond de plus de 160 mm de diamètre au centre entre deux sections.



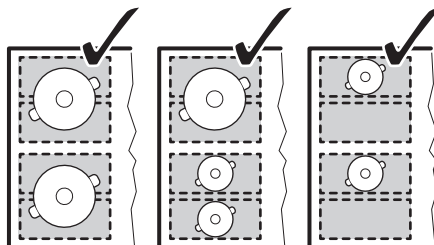
**i**  > 160 mm

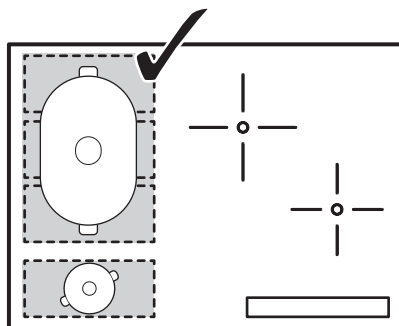
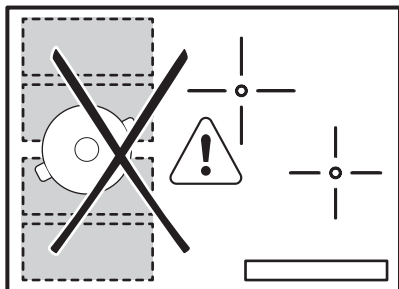
**Mode Multi-Flexi 2 + 2 sections**


Ce mode s'active lorsque vous allumez la table de cuisson. Il relie les sections en deux zones de cuisson distinctes. Vous pouvez régler le niveau de puissance séparément pour chaque zone. Utilisez deux sélecteurs de puissance à gauche.

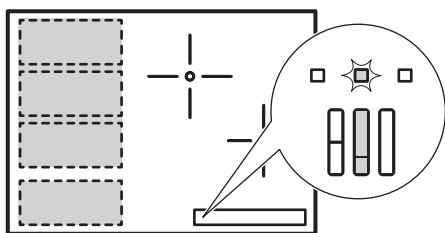



**Bonne position du récipient :**

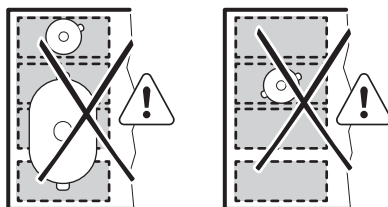



**Mauvaise position du récipient :****Mode Multi-Flexi 3 + 1 sections**

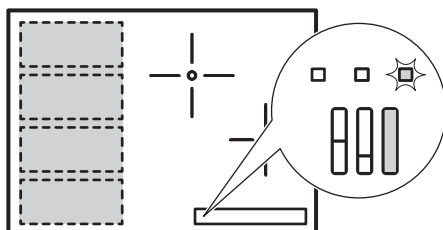
Pour activer ce mode, appuyez  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode relie trois sections arrières en une seule zone de cuisson. La seule section avant n'est pas reliée et fonctionne comme une zone de cuisson séparée. Vous pouvez régler le niveau de puissance séparément pour chaque zone. Utilisez deux sélecteurs de puissance à gauche.


**Bonne position du récipient :**

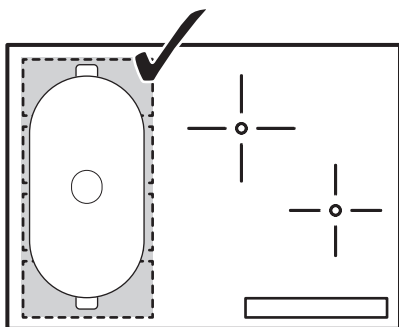
Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les trois sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les deux sections, l'affichage indique  et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.

**Mauvaise position du récipient :****Mode Multi-Flexi 4 sections**

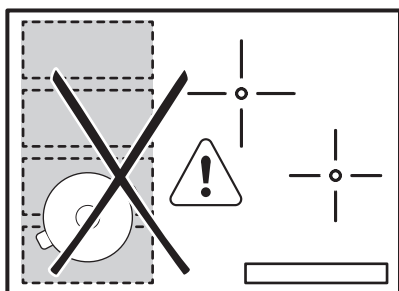
Pour activer ce mode, appuyez  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode fusionne toutes les sections en une seule zone de cuisson. Pour sélectionner le niveau de puissance, utilisez un sélecteur de puissance à gauche.

**Bonne position du récipient :**

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les quatre sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les trois sections, l'affichage indique  et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.



**Mauvaise position du récipient :**




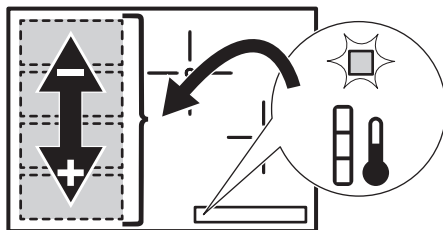
### Pre-Set Cooking Mode

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la zone de cuisson à induction.




Cette fonction divise la zone de cuisson à induction en trois zones ayant chacune un niveau de puissance différent. La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de puissance en fonction de sa position. Vous pouvez placer l'ustensile à

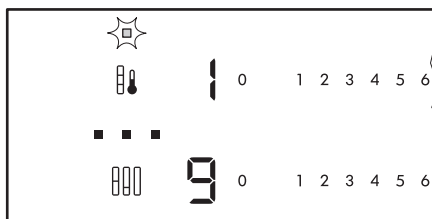
l'avant, au milieu ou à l'arrière. Si vous posez le récipient à l'avant, le niveau de puissance le plus élevé est sélectionné. Vous pouvez diminuer le niveau de puissance en déplaçant l'ustensile sur la position du milieu ou la position arrière.

-  N'utilisez qu'un seul récipient lorsque vous utilisez cette fonction.



Informations générales :

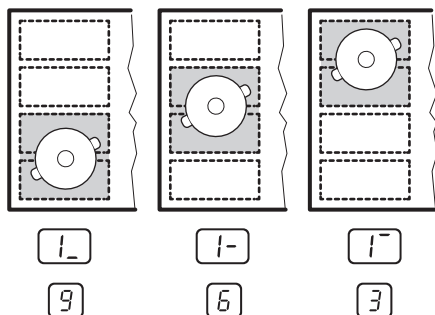
- Le fond de l'ustensile doit présenter un diamètre minimal de 160 mm pour cette fonction.
- L'affichage du niveau de puissance pour le sélecteur de puissance arrière gauche indique la position de l'ustensile sur la zone de cuisson à induction. Avant , milieu , arrière .



- L'affichage du niveau de puissance pour le sélecteur de puissance avant gauche indique le niveau de puissance. **Pour changer le niveau de puissance, utilisez le sélecteur de puissance avant gauche.**



- Lorsque vous activez cette fonction pour la première fois, vous obtiendrez le niveau de puissance [9] pour la position avant, [6] pour la position du milieu et [3] pour la position arrière.



Vous pouvez changer séparément les niveaux de puissance pour chaque position. La table de cuisson se souviendra des niveaux de puissance la

prochaine fois que vous activerez cette fonction.

#### Activation de la fonction

Pour activer la fonction, posez correctement le récipient sur la zone de cuisson. Appuyez sur . Le voyant situé au-dessus du symbole s'allume. Si vous ne placez pas l'ustensile sur la zone de cuisson, [F] s'allume et, au bout de 2 minutes, la zone de cuisson à induction flexible est réglée sur [0].

#### Désactivation de la fonction

Pour désactiver la fonction, appuyez sur ou réglez le niveau de puissance sur [0]. Le voyant situé au-dessus du symbole s'éteint.

## Conseils

### Bruits pendant le fonctionnement

- Lors de l'activation d'une zone de cuisson, un bourdonnement peut brièvement se faire entendre. Il s'agit d'une caractéristique des zones de cuisson vitrocéramiques et n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.

### Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

- Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

### Matériaux des récipients

- **adaptés** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).

- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

### Un récipient convient à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient bout très rapidement sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de puissance maximal,
- ... un aimant adhère au fond du récipient.
- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

### Dimensions des récipients de cuisson





Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Toutefois, celui-ci doit avoir un diamètre minimum selon la taille de la zone de cuisson.

Zone de cuisson	Diamètre du récipient [mm]
Zone de cuisson arrière centrale	125 - 210

Zone de cuisson avant droite	145 - 180
Zone de cuisson à induction flexible	minimum 100

## Entretien et nettoyage


### Informations générales

-  **AVERTISSEMENT!** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
-  **AVERTISSEMENT!** Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.
-  **AVERTISSEMENT!** Les objets pointus/tranchants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil. Nettoyez l'appareil et retirez les résidus alimentaires après chaque utilisation avec de l'eau et du liquide vaisselle. Retirez également toute trace de produit de nettoyage !
-  Les rayures et taches sombres ne pouvant être retirées de la surface vitrocéramique n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil.

### Nettoyage des résidus et taches tenaces

1. Éliminez immédiatement les aliments contenant du sucre, les matières plastiques ou les résidus de papier d'étain qui se sont déposés sur la table de cuisson à l'aide du racloir prévu à cet effet (non fourni avec l'appareil). Tenez le grattoir incliné sur la surface vitrocéramique et décollez les résidus alimentaires en faisant glisser la lame sur la surface. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'un peu de liquide vaisselle. Enfin, essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.
2. Nettoyez les salissures telles que les traces de calcaire et d'eau, les projections de graisse et les décolorations métalliques luisantes à l'aide d'un produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique, une fois la table de cuisson refroidie.

## En cas d'anomalie de fonctionnement

-  **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
		Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de puissance en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs symboles en même temps.	N'appuyez que sur un seul touche symbole à la fois.
	La fonction STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur un ou plusieurs symboles.	Retirez l'objet posé sur les symboles.
La table de cuisson est désactivée.	Vous avez posé quelque chose sur le symbole ①.	Retirez l'objet posé sur les symboles.
Le niveau de puissance oscille entre deux niveaux.	La fonction Transfert de puissance est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Les symboles chauffent.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.

Problème	Cause probable	Solution
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur un symbole du bandeau de commande.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient.	Le récipient est mal positionné sur la zone de cuisson à induction flexible.	Remplacez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient de la fonction ou du mode de fonctionnement activés. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
	Le diamètre du fond du récipient ne correspond pas à la fonction ou au mode de fonctionnement activés.	Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activés. Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre inférieur à 160 mm sur une seule section de la zone de cuisson à induction flexible. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
☐ s'allume.	Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
Ⓛ s'allume.	La fonction Dispositif de sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
ⓕ s'allume.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Problème	Cause probable	Solution
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le récipient de cuisson ne recouvre pas la croix / le carré.	Recouvrez complètement la croix / le carré.
	Le mode Multi-Flexi est activé. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient.	Placez le récipient sur le bon nombre de sections du mode de fonctionnement en cours, ou changez le mode de fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
	Le mode Pre-Set Cooking est activé. Deux récipients sont posés sur la zone de cuisson à induction flexible.	N'utilisez qu'un seul récipient. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si E s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.

Problème	Cause probable	Solution
E4 s'allume.	Une erreur s'est produite sur la table de cuisson parce que le récipient chauffe à vide. Arrêt automatique et la protection contre la surchauffe des zones s'activent.	Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient de cuisson refroidir. Vérifiez que le récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

En cas d'anomalie, tentez d'abord de trouver une solution au problème par vous-même. Si vous ne trouvez pas de solution au problème, contactez votre vendeur ou votre service Après-vente.



Si le problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après-vente ou du revendeur peut être facturé, même en cours de garantie.

## Installation

### Informations générales

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des prescriptions suivantes.



**ATTENTION!** Consultez les instructions de montage pour l'installation.



**AVERTISSEMENT!** Le technicien chargé de l'installation est tenu de respecter la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays d'utilisation (dispositions relatives à la sécurité, recyclage conforme et réglementaire, etc.) !



**AVERTISSEMENT!** L'appareil doit être relié à la terre !

**⚠ Avertissement!** Risque de choc électrique.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la prise secteur hors tension.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Les raccordements par serrage sont du ressort exclusif d'un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- Conformez-vous au schéma électrique (situé au-dessous de la table de cuisson).

**Important !**

- Lors du montage, respectez les distances minimales préconisées par rapport à d'autres appareils ou meubles, comme spécifié dans les instructions correspondantes.
- Si vous n'installez pas de four sous la table de cuisson, insérez un panneau de séparation à une distance minimum de 20 mm de la partie inférieure de la table de cuisson.
- N'utilisez pas de mastic d'étanchéité en silicone entre le plan de travail et l'appareil. Évitez d'installer l'appareil à proximité d'une porte ou d'une fenêtre : vous risqueriez de renverser les récipients de cuisson lors de l'ouverture de celle-ci.
- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation ne doivent être effectuées que par un professionnel agréé. N'utilisez que des pièces d'origine.

**Branchement électrique**

- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension nominale de l'appareil figurant sur la plaque signalétique correspond à celle de l'installation électrique de l'habitation. Vérifiez également les données de puissance de l'appareil et assurez-vous que le câble est de dimension appropriée (reportez-vous au chapitre

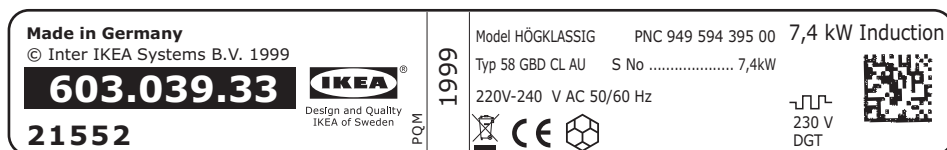
« Caractéristiques techniques »). La plaque signalétique est apposée au bas de l'appareil.

- L'appareil n'est pas muni d'un câble d'alimentation. Vous pouvez en acheter un auprès d'un revendeur spécialisé. Les raccordements monophasés et biphasés nécessitent un câble d'alimentation avec une stabilité de température de 90 °C minimum. Le câble est fourni avec des gaines aux extrémités. Conformément aux normes CEI, pour un raccordement monophasé, utilisez : un câble d'alimentation de 3 x 4 mm<sup>2</sup> et pour un raccordement biphasé : un câble d'alimentation de 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>. En priorité, veillez à respecter les réglementations nationales.
- L'appareil fonctionne parfaitement avec les réseaux électriques CA 230 V, CA 220 V~ ou CA 240 V~ 50 Hz.
- Le dispositif de déconnexion doit être incorporé dans le câblage fixe. Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, par exemple un coupe-circuit automatique, un disjoncteur différentiel ou des fusibles.
- Les raccordements et les lignes de raccordement doivent être réalisés conformément au schéma électrique (apposé au-dessous de la table de cuisson) et par un professionnel qualifié. Le fil de masse est relié à la borne portant le symbole et doit être plus long que les fils transportant le courant électrique. Serrez complètement les vis des bornes. Pour terminer, attachez le câble de raccordement et le câble d'alimentation à l'aide de l'attache pour câbles et appuyez sur le couvercle de façon à le verrouiller.

**⚠ AVERTISSEMENT!** Dès que l'appareil a été raccordé au secteur, vérifiez que toutes les zones de cuisson fonctionnent en sélectionnant la puissance maximale pendant un court laps de temps.

## Caractéristiques techniques

### Plaque signalétique



La figure ci-dessus illustre la plaque signalétique de l'appareil, sans numéro de série, située sous le boîtier de la table de cuisson.

Cher client, Chère cliente, veuillez conserver la plaque signalétique supplémentaire avec

la notice d'utilisation. Cela nous permettra d'identifier précisément votre table de cuisson et de mieux vous assister en cas de besoin. Nous vous remercions pour votre aide !

## Rendement énergétique

### Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle		HÖGKLASSIG 603-039-33
Type de table de cuisson		Table de cuisson intégrée
Nombre de zones de cuisson		2
Nombre de zones de cuisson		1
Technologie de chauffage		Induction



Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière centrale Avant droite	21,0 cm 18,0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson	Gauche	L 46,4 cm l 24,7 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière centrale Avant droite	167,1 Wh / kg 177,5 Wh / kg
Consommation d'énergie de la zone de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	184,6 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		176,4 Wh / kg

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances


### Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

## GARANTIE IKEA

### **Pendant combien de temps la garantie IKEA est-elle valable ?**

Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, à moins qu'il ne s'agisse d'un appareil LAGAN, auquel cas la garantie ne dure que deux (2) ans. Le ticket de caisse original est nécessaire et constitue la preuve d'achat. Les réparations effectuées sous couvert de la garantie ne prolongent pas la durée de garantie, ni pour l'appareil ni pour les pièces échangées.

### **Quels appareils ne sont pas couverts par cette garantie IKEA de cinq (5) ans ?**

La gamme d'appareils LAGAN et tous les appareils achetés chez IKEA avant le 1<sup>er</sup> août 2007.

### **Qui se chargera du service après vente ?**

Le service après-vente IKEA se chargera du service par le biais de ses propres services ou du réseau de partenaires autorisés.

### **Que couvre cette garantie ?**

Cette garantie couvre les dommages dus à des composants défectueux ou des défauts de fabrication survenant après la date d'achat chez IKEA. Cette garantie est valable uniquement lorsque l'appareil est utilisé pour un usage domestique. Les exceptions sont indiquées dans le paragraphe "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?" Pendant la durée de la garantie, les coûts des réparations, des pièces de rechange, de la main-d'œuvre et du déplacement seront pris en charge à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales et que le dommage soit lié à une défectuosité d'un

composant ou à un défaut de fabrication couvert par la garantie. Dans ces conditions, la directive européenne (99/44/CE) et les réglementations locales doivent être appliquées. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

### **Que fait IKEA en cas de problème ?**

Le service après-vente choisi par IKEA examine le produit et décide, à sa seule discrétion, si la défectuosité est couverte par la garantie. Si tel est le cas, le service après-vente IKEA par le biais de ses propres services ou d'un partenaire autorisé, procède alors, à sa seule discrétion, à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par un produit équivalent.

### **Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?**

- L'usure normale.
- Les dommages causés délibérément ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation incorrecte ou d'un branchement non conforme de l'appareil, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, l'oxydation, la corrosion ou un dégât des eaux, incluant sans s'y limiter, les dommages causés par une quantité excessive de calcaire au niveau du raccordement à l'eau, les dégâts résultant de conditions environnementales anormales.
- Les consommables tels que les piles et ampoules.
- Les pièces non fonctionnelles et décoratives, qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, de même que les rayures et éventuelles variations de couleur.

- Les dégâts accidentels causés par une substance ou un corps étranger, le nettoyage ou débouchage de filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments de produits de lavage.
- Les dommages constatés sur les éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, manettes et touches carrosserie et éléments de la carrosserie. Sauf s'il est possible de prouver que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.
- Les cas où aucune défectuosité n'a été constatée par le technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par des techniciens de service après-vente désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ni celles où l'on n'a pas utilisé des pièces d'origine.
- Les dommages résultant d'une installation incorrecte ou non respectueuse des spécifications d'installation.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (par exemple pour un usage professionnel).
- Dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.
- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. En revanche, si un fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire autorisé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente ou son partenaire autorisé réinstallera l'appareil réparé ou

installera l'appareil de remplacement, selon le cas.

Cette restriction ne concerne pas les cas où un service après-vente qualifié a travaillé sans faire d'erreur et en utilisant les pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux normes de sécurité techniques d'un autre pays de l'Union européenne.

### **Application de la garantie légale**

La garantie IKEA vous donne des droits spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales qui peuvent varier d'un pays à l'autre.

### **Zone de validité**

Pour les appareils achetés dans un pays de l'Union européenne et transportés dans un autre pays de l'Union européenne, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie valables dans ce dernier. L'obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie n'existe que si :

- l'appareil est conforme et installé conformément aux spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est effectuée ;
- l'appareil est conforme et installé conformément aux instructions de montage et consignes de sécurité indiquées dans la notice d'utilisation ;

### **Service après-vente dédié aux appareils IKEA :**

N'hésitez pas à contacter le Service après-vente IKEA pour :

1. effectuer une réclamation dans le cadre de cette garantie ;
2. demander une précision pour installer votre appareil IKEA dans des meubles de cuisine IKEA. Le service après-vente ne fournira pas de précision en ce qui concerne :
  - l'installation d'ensemble de la cuisine IKEA ;

- les raccordements électriques (si l'appareil est fourni sans prise et sans câble), à l'eau et au gaz car ils doivent être effectués par un professionnel qualifié.
3. la demande de précisions sur le contenu de la notice d'utilisation et les caractéristiques de l'appareil IKEA.

Pour que nous puissions vous fournir la meilleure assistance, lisez attentivement les instructions de montage et/ou le chapitre concerné de la présente notice d'utilisation avant de nous contacter.

### Comment nous contacter en cas de besoin ?



Vous trouverez la liste complète des contacts de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.

- i** Pour que nous puissions vous fournir un service rapide et compétent, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués à la fin de cette notice. Vous trouverez tous les numéros de téléphone utiles dans la notice d'utilisation correspondant à votre appareil. Avant de nous appeler, cherchez et conservez à portée de main le numéro de l'article IKEA (code à 8 chiffres) correspondant à l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance.

### **i** CONSERVEZ VOTRE TICKET DE CAISSE !

C'est votre preuve d'achat ; il vous sera demandé pour tout appel sous garantie. Veuillez noter que le ticket de caisse contient aussi le nom et le numéro de l'article IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

### Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

Pour toute question supplémentaire non liée au Service après-vente de vos appareils, veuillez contacter votre magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la notice d'utilisation de l'appareil avant de nous contacter.

## GARANTIE IKEA - FRANCE

### CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987) Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.

**Numéros de modèle et de série** (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)

**Modèle :**

**N° de série :**

**Date d'achat** (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :

Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

#### Livraison et mise en service

Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).

Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat). Mise en service : non.

En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

#### Garantie Légale (sans supplément de prix)

A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit

légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

**Nota** - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription.

La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'œuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil. La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

#### Litiges éventuels

En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :

- d'une association de consommateurs ;
- ou d'une organisation professionnelle de la branche ;
- ou de tout autre conseil de votre choix.

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil. Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des

tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur ;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale (Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle) ;
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

#### **Garantie contractuelle IKEA**

**PRIX** : rien à payer en sus. **DUREE** : 5 (cinq) ans. **POINT DE DEPART** : à compter de la date d'achat chez IKEA. **RÉPARATION DE L'APPAREIL** :

- remplacement des pièces, main-d'œuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

**REMPACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L'APPAREIL** (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui

Pour mettre en œuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.

**Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en œuvre de la garantie.**

#### **CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA**

##### **Quelle est la durée de validité de la garantie ?**

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr.

La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

##### **Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?**

La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1er août 2007.

##### **Qui est couvert par la garantie ?**

La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

### **Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?**

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en œuvre, veuillez vous reporter à la rubrique « Comment nous joindre ».

### **Que couvre cette garantie ?**

La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.

Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?" Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'œuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

### **Que ferons-nous pour remédier au problème ?**

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en œuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie

contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté. Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procédera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux. Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en œuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeures, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

### **Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?**

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.

- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.
  - Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
  - Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
  - Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
  - Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, châssis et parties de châssis.
  - Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
  - Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
  - L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
  - Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPÉRATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
  - Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.
- La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.
- Rappel des dispositions légales :**
- Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en œuvre de la garantie commerciale ci-



dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

**« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)**

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

**« De la garantie des défauts de la chose vendue » (extrait du code civil)**

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que

l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

**Où s'applique la présente garantie ?**

Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

**Le Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA:**

N'hésitez pas à contacter le Service Après-Vente IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle ;
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet. Le service n'inclut toutefois pas les informations relatives :
  - au montage et à l'installation d'une cuisine complète IKEA;
  - au raccordement au réseau électrique (lorsque l'appareil est fourni sans prise ni câble) et aux arrivées d'eau et de gaz, qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié
3. obtenir des informations relatives au contenu du manuel utilisateur et aux spécifications de l'appareil IKEA pour un bon fonctionnement de celui-ci.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

### Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?



Consultez la dernière page de ce livret pour la liste complète des numéros de téléphone respectifs par pays des contacts désignés par IKEA.

- i** Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie. Pour la mise en oeuvre de la garantie, il faut toujours se reporter à la liste des numéros de téléphone repris dans le livret fourni avec l'appareil IKEA correspondant. Avant de nous appeler, assurez vous de disposer à portée de main la référence IKEA (code à 8 chiffres) correspondant à l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance.

### **i** CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !

Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie, et pour retrouver facilement la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

### Besoin d'aide supplémentaire ?

Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site [www.IKEA.fr](http://www.IKEA.fr), dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15€/mn).

## Indice

Informazioni per la sicurezza	35	Risoluzione dei problemi	49
Istruzioni di sicurezza	37	Installazione	53
Descrizione del prodotto	39	Dati tecnici	55
Utilizzo quotidiano	41	Targhetta dei dati	55
Zona di cottura a induzione flessibile	44	Efficienza energetica	55
Consigli e suggerimenti utili	48	CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE	56
Pulizia e cura	49	GARANZIA IKEA	56

Con riserva di modifiche.

## Informazioni per la sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

## Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.

### **Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Non toccare le resistenze.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un Centro di Assistenza Autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

## Istruzioni di sicurezza

### Installazione

**⚠ ATTENZIONE!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassette, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base. Vedere le Istruzioni di Montaggio.
- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.

### Collegamento elettrico

**⚠ ATTENZIONE!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggrovino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro di Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.

**⚠ ATTENZIONE!** Pericolo di incendio ed esplosioni.

## Utilizzo

**⚠ ATTENZIONE!** Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerla la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

**⚠ ATTENZIONE!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.

- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

### Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.

- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

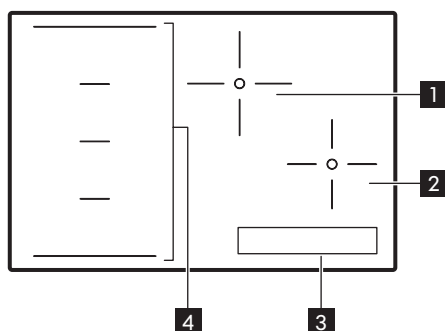
### Smaltimento

**⚠ ATTENZIONE!** Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

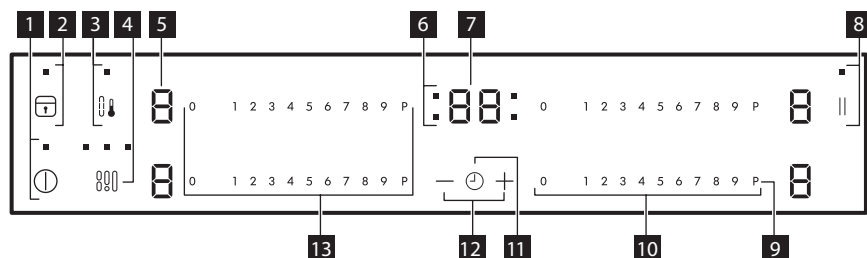
## Descrizione del prodotto

### Disposizione della superficie di cottura



- 1** Zona di cottura singola (210 mm) 2300W, con funzione Booster 3200W
- 2** Zona di cottura singola (180 mm) 1800W, con funzione Booster 2800W
- 3** Pannello dei comandi
- 4** Zona di cottura a induzione flessibile (240 x 440mm) 2400W, con Booster 3300W

## Disposizione del pannello dei comandi














Premere il simbolo per azionare l'apparecchiatura. Il display, le spie ed i segnali acustici mostrano quale funzione è attiva.

	<b>Simbolo</b>	<b>Funzione</b>	<b>Commento</b>
<b>1</b>	⏻	ACCESO/SPENTO	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
<b>2</b>	🔒	Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
<b>3</b>	🔥	Modalità Pre-Set Cooking	Per attivare e disattivare la funzione.
<b>4</b>	🔥🔥🔥	Modalità Multi-Flexi	Per cambiare le tre modalità della funzione.
<b>5</b>	-	Display del livello di potenza	Per mostrare il livello di potenza.
<b>6</b>	-	Spie del timer delle zone di cottura	Indica per quale zona è impostato il tempo.
<b>7</b>	-	Display timer	Indica il tempo in minuti.
<b>8</b>		STOP+GO	Per attivare e disattivare la funzione.
<b>9</b>	P	Funzione Booster	Per attivare e disattivare la funzione.
<b>10</b>	-	Selettore di potenza	Per eseguire le impostazioni di potenza.
<b>11</b>	🕒	-	Per impostare la zona di cottura per il timer.
<b>12</b>	+ / -	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
<b>13</b>	-	Selettore di potenza	Per impostare il livello di potenza della zona di cottura a induzione flessibile.



## Display del livello di potenza

Display	Descrizione
	La zona di cottura è disattivata.
	La zona di cottura è in funzione.
	La funzione STOP+GO è attiva.
	La funzione Booster è attiva.
 + numero	È presente un malfunzionamento. Fare riferimento al capitolo "Risoluzione dei problemi".
	Blocco/Dispositivo di Sicurezza bambini è attiva.
	Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura.
	La funzione Spegnimento automatico è attiva.
 /  / 	La modalità Pre-Set Cooking è attiva.

**⚠ ATTENZIONE!** Il calore residuo può essere causa di ustioni.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente

sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene leggermente riscaldato dal calore residuo delle pentole.

## Utilizzo quotidiano

**⚠ ATTENZIONE!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



### ① Attivazione e disattivazione

Sfiorare ① per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

### Spegnimento automatico

**La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:**

- tutte le zone di cottura sono disattivate.

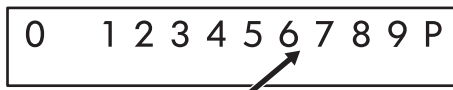
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura.
- un simbolo è stato coperto con un oggetto (padella, strofinaccio, ecc.) per un periodo superiore a circa 10 secondi.
- dopo un intervallo di tempo stabilito, non si è spenta una zona di cottura, non si è modificato il livello di potenza o il piano si è surriscaldato (ad esempio per la completa evaporazione del liquido contenuto in una pentola). Il simbolo  si illumina. Prima del successivo utilizzo, è necessario impostare la zona di cottura su .

Impostazione di potenza	Spegnimento automatico dopo
[1] - [2]	6 ore
[3] - [4]	5 ore
[5]	4 ore
[6] - [9]	1,5 ore

- i** Se si utilizza una pentola non idonea, sul display si accende [F] e dopo 2 minuti la spia della zona di cottura si spegne.

### Regolazione del livello di potenza

Sfiorare il selettore di potenza per portarlo al livello desiderato. Eventualmente correggere verso sinistra o destra. Non rilasciare fino al raggiungimento del livello di potenza desiderato.



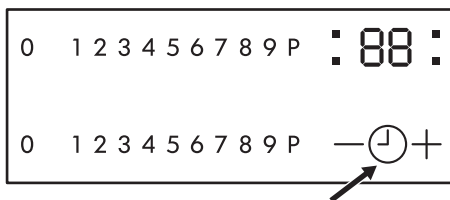
### P Utilizzo della funzione Booster

La funzione Booster aumenta la potenza disponibile nelle zone di cottura a induzione. Sfiorare P per attivarla, si accende [P] sul display. Dopo al massimo 10 minuti, le zone di cottura ritornano automaticamente al livello di potenza [9].

### ⌚ Uso del timer

Sfiorare ⌚ ripetutamente finché si accende la spia della zona di cottura desiderata. Ad

esempio, per la zona anteriore destra.



Sfiorare il + o il - del Timer per impostare il tempo tra **00** e **99** minuti. Quando il display della zona di cottura lampeggia più lentamente, viene effettuato il conto alla rovescia del tempo. Impostare il livello di potenza.

Dopo l'impostazione di un livello di potenza, allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico, **00** lampeggia e la zona di cottura si spegne. Se la zona di cottura non è utilizzata, allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia.

Sfiorare ⌚ per disattivare la funzione per la zona di cottura selezionata, la spia per questa zona di cottura lampeggia più velocemente. Sfiorare - per far scorrere il tempo residuo a ritroso fino a **00**. La spia della zona di cottura si spegne.

### STOP+GO



La funzione imposta tutte le zone di cottura in funzione al livello di potenza più basso [u]. Quando la funzione è attiva, non sarà possibile modificare il livello di potenza. La funzione non interrompe la funzione timer.


- Per attivare questa funzione sfiorare ||. Si accende il simbolo [u].
- Per disattivare questa funzione sfiorare ||. Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

### Blocco

Quando sono in funzione le zone di cottura, si può bloccare il pannello dei comandi, ma non disattivare l'apparecchiatura. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Per avviare questa funzione sfiorare . Il simbolo  si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.





Per interrompere questa funzione sfiorare . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

Quando si spegne l'apparecchiatura, si interrompe anche questa funzione.





### Dispositivo di Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

#### Per attivare il dispositivo di Sicurezza bambini



- Attivare l'apparecchiatura con . **Non impostare alcun livello di potenza.**
- Sfiore il tasto  per 4 secondi. Si accende il simbolo .
- Disattivare l'apparecchiatura con .

#### Per disattivare il dispositivo di Sicurezza bambini

- Attivare l'apparecchiatura con . **Non impostare alcun livello di potenza.** Sfiore il tasto  per 4 secondi. Si accende il simbolo .
- Disattivare l'apparecchiatura con .

#### Per escludere il dispositivo di Sicurezza bambini per una sola operazione di cottura






- Attivare l'apparecchiatura con . Si accende il simbolo .

- Sfiore il tasto  per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Quando si spegne l'apparecchiatura con , il dispositivo di Sicurezza bambini rimane ancora attivo.


### OffSound Control - Attivazione e disattivazione dei segnali acustici

#### Disattivazione dei segnali acustici

Disattivare l'apparecchiatura.






Sfiore il tasto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiore  per 3 secondi.  si accende, il segnale acustico è attivo. Sfiore :  si accende, il segnale acustico non è attivo.

Quando questa funzione è attiva, i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora 
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

#### Attivazione dei segnali acustici

Disattivare l'apparecchiatura.

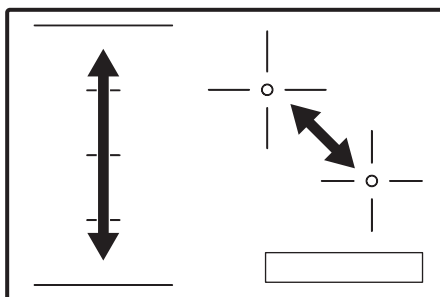
Sfiore il tasto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiore  per 3 secondi.  si accende, poiché il segnale acustico è spento. Sfiore :  si accende. Il segnale acustico è attivato.

### Funzione di scambio potenza

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero di fasi del piano di cottura. Vedere l'illustrazione.
- Ciascuna fase dispone di un assorbimento massimo di 3700 W.
- La funzione suddivide la potenza tra zone di cottura collegate alla stessa fase.
- La funzione si attiva quando l'assorbimento massimo delle zone di

cottura collegate ad una singola fase supera i 3700 W.

- La funzione riduce la potenza delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.
- Il display del livello di potenza per le zone a ridotta potenza, passa da un livello all'altro.



## Zona di cottura a induzione flessibile


**⚠ ATTENZIONE!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

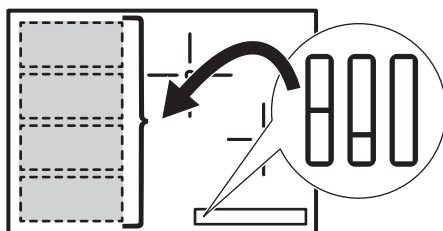
### Multi-Flexi modalità

La zona di cottura a induzione flessibile si compone di quattro sezioni. Le sezioni possono essere combinate in due zone di cottura con differenti dimensioni o in una zona di cottura ampia. Selezionare la combinazione delle sezioni scegliendo la modalità applicabile alla dimensione delle pentole che si desidera usare. Esistono tre modalità: Modalità Multi-Flexi 2 + 2 sezioni (attivate automaticamente nel momento in cui si attiva il piano di cottura), modalità Multi-Flexi 3 + 1 sezioni e modalità Multi-Flexi 4 sezioni.

**i** Per impostare il livello di potenza utilizzare i due selettori di potenza di sinistra laterali.

### Passaggio da una modalità all'altra

Per passare da una modalità all'altra, utilizzare il simbolo: .

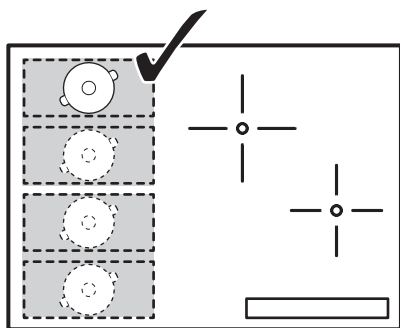


**i** Quando si passa da una modalità all'altra, il livello di potenza viene reimpostato su **0**.

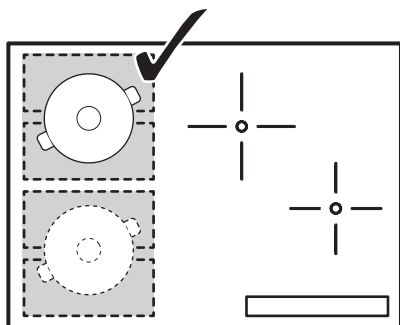
### Diametro e posizione delle pentole

Scegliere la modalità adeguata alla dimensione e alla forma delle pentole. Le pentole devono coprire la zona selezionata quanto più possibile. Posizionare le pentole al centro sulla zona selezionata!

Sistemare le pentole con il diametro del fondo inferiore a 160 mm al centro su una sola sezione.

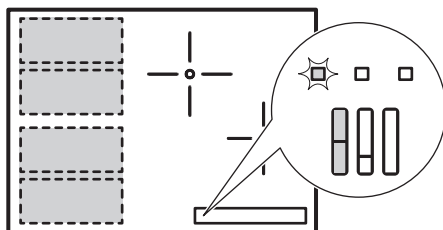


Sistemare le pentole con il diametro del fondo superiore a 160 mm al centro tra due sezioni.

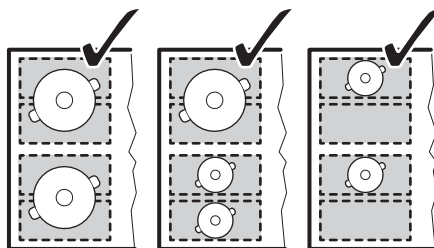


### Modalità Multi-Flexi sezioni 2 + 2

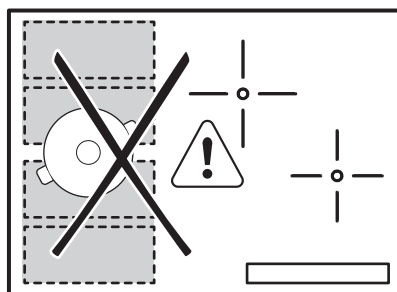
Questa modalità si attiva quando si attiva il piano di cottura. Questa collega le sezioni in due zone di cottura separate. È possibile impostare il livello di potenza per ciascuna zona separatamente. Utilizzare i due selettori di potenza laterali sinistri.




Posizione corretta delle pentole:



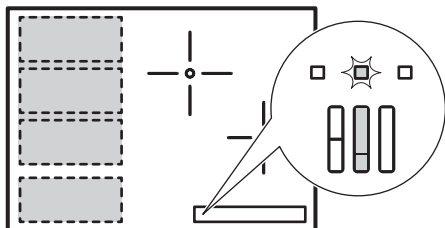
Posizione errata delle pentole:



### Modalità Multi-Flexi sezioni 3 + 1

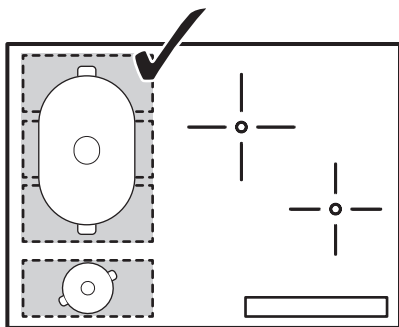
Per attivare la modalità premere  finché non appare la spia della modalità corretta. Questa modalità collega tre sezioni posteriori in una sola zona di cottura. La sezione anteriore non è collegata e funziona come zona di cottura distinta. È possibile impostare il livello di potenza per

ciascuna zona separatamente. Utilizzare i due selettori di potenza laterali sinistri.

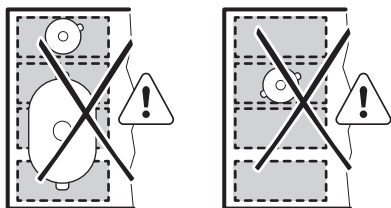


### Posizione corretta delle pentole:


Per utilizzare questa modalità è necessario posizionare le pentole sulle tre sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle due sezioni, il display mostra **F** e dopo 2 minuti la zona si spegne.

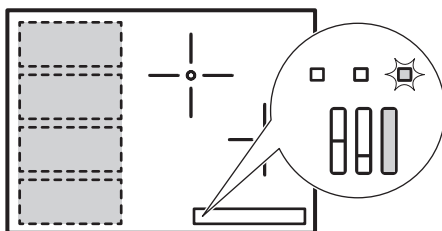


### Posizione errata delle pentole:



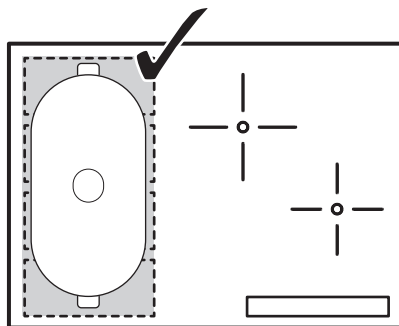
### Modalità Multi-Flexi 4 sezioni

Per attivare la modalità premere  finché non appare la spia della modalità corretta. Questa modalità collega tutte le sezioni in una sola zona di cottura. Per impostare il livello di potenza utilizzare uno dei selettori di controllo di sinistra.

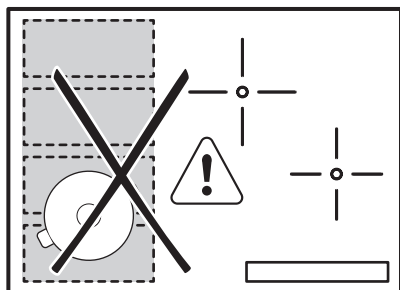


### Posizione corretta delle pentole:

Per utilizzare questa modalità è necessario posizionare le pentole sulle quattro sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle tre sezioni, il display mostra **F** e dopo 2 minuti la zona si spegne.




### Posizione errata delle pentole:

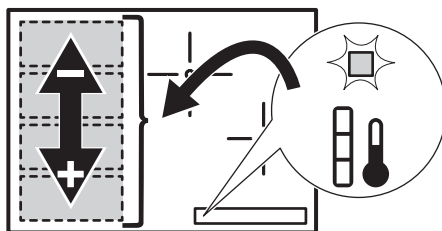


### Pre-Set Cooking modalità




Questa funzione permette di regolare la temperatura spostando la pentola in una posizione diversa sulla zona di cottura a induzione.

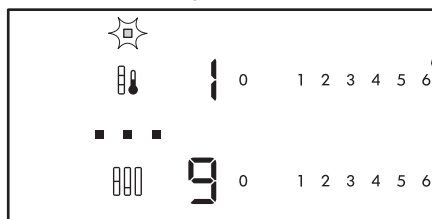
La funzione suddivide la zona di cottura a induzione in tre zone con livelli di potenza diversi. Il piano di cottura avverte la posizione delle pentole e imposta il livello di potenza in corrispondenza di tale posizione. È possibile sistemare la pentola in posizione anteriore, centrale o posteriore. Appoggiando le pentole nella zona anteriore si ottiene il livello di potenza più alto. È possibile ridurre il livello di potenza spostando la pentola nella parte centrale o posteriore.




-  Utilizzare soltanto una pentola quando si utilizza la funzione.

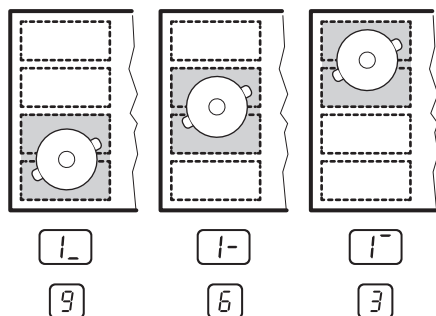


Informazioni generali:

- 160 mm è il diametro minimo del fondo delle pentole per questa funzione.
- Il display del livello di potenza per il selettore di potenza posteriore sinistro indica la posizione della pentola sulla zona di cottura a induzione. Anteriore , centrale , posteriore .



- Il display del livello di potenza per il selettore anteriore sinistro indica il livello di potenza. **Per modificare il livello di potenza utilizzare il selettore anteriore sinistro.**
- Quando si attiva la funzione per la prima volta si ottiene il livello di potenza  per la posizione anteriore,  per la posizione centrale e  per la posizione posteriore.



È possibile modificare i livelli di potenza per ciascuna posizione separatamente. Il piano di cottura ricorda i livelli di potenza alla successiva attivazione della funzione.

#### Attivazione della funzione

Per attivare la funzione, posizionare la pentola nella posizione corretta sulla zona di cottura. Sfiurare . La spia sopra al simbolo si accende. Se non si posiziona la pentola sulla zona di cottura si accende e dopo 2 minuti la zona di cottura a induzione flessibile viene impostata su .

#### Disattivazione della funzione

Per disattivare la funzione sfiorare o impostare il livello di potenza su . La spia sopra al simbolo si spegne.

## Consigli e suggerimenti utili

### Rumori durante il funzionamento

- Quando si accende una zona di cottura, può essere udibile un breve ronzio. Questo fenomeno è tipico delle zone di cottura in vetroceramica e non influisce né sul funzionamento né sulla durata di vita dell'apparecchiatura.

### Pentole per zone di cottura a induzione

- Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

### Materiale delle pentole

- materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (se specificati come idonei dal produttore).
- materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

**Una pentola è idonea per la cottura a induzione se ...**

- ... una piccola quantità d'acqua su una zona impostata sul massimo livello di potenza bolle in breve tempo...
- ... una calamita si attacca al fondo delle pentole.
- Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

### Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole. Tuttavia, il fondo della pentola deve avere un diametro minimo che dipende dalle dimensioni della zona di cottura.

Zona di cottura	Diametro delle pentole [mm]
Zona posteriore centrale	125 - 210





Zona di cottura anteriore destra	145 - 180
----------------------------------	-----------


Zona di cottura a induzione flessibile	minimo 100
--	------------


## Pulizia e cura

### Informazioni generali

 **ATTENZIONE!** Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.

 **ATTENZIONE!** Per motivi di sicurezza, è vietata la pulizia dell'apparecchiatura con idropultrici a vapore o ad alta pressione.


 **ATTENZIONE!** I prodotti di pulizia abrasivi e gli oggetti appuntiti danneggiano l'apparecchiatura. Pulire l'apparecchiatura e rimuovere i residui con acqua e un detergente liquido dopo ogni utilizzo. Rimuovere anche i residui di detergente!

 I graffi o le macchie scure che non è più possibile eliminare dalla superficie in vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

### Rimozione di residui e macchie




1. I residui di zucchero, plastica o alluminio devono essere rimossi all'istante, preferibilmente con un raschietto per superfici in vetro (non fornito con l'apparecchiatura). Appoggiare il raschietto sulla superficie in vetroceramica tenendolo inclinato e rimuovere i residui facendo scorrere la lama sulla superficie. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente liquido. Infine, asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.
2. Per eliminare le macchie d'acqua e di calcare, i residui di grasso e gli aloni sulla finitura metallica, usare un detergente specifico per vetroceramica o per acciaio inossidabile dopo che l'apparecchiatura si è raffreddata.

## Risoluzione dei problemi

 **ATTENZIONE!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## Cosa fare se...


Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
		Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.
	Sono stati sfiorati 2 o più simboli contemporaneamente.	Sfiorare un simbolo alla volta.
	La funzione STOP+GO è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo.	Uno o più simboli sono stati coperti.	Rimuovere l'oggetto dai simboli.
Il piano di cottura si disattiva.	Si appoggia un oggetto sul simbolo ①.	Rimuovere l'oggetto dai simboli.
Il livello di potenza cambia tra due livelli.	La funzione Scambio potenza è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".

Problema	Causa possibile	Soluzione
I simboli si scaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di segnale quando si tocca un simbolo sul pannello dei comandi.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivarli. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
La zona di cottura a induzione flessibile non scalda le pentole.	La pentola è stata sistemata in modo errato sulla zona di cottura a induzione flessibile.	Sistemare la pentola in modo adeguato sulla zona di cottura a induzione flessibile. La posizione della pentola dipende dalla funzione attivata o dalla modalità di funzionamento. Fare riferimento al capitolo "Zona di cottura a induzione flessibile".
	Il diametro del fondo della pentola non è adatto alla funzione attivata o alla modalità di funzionamento.	Utilizzare una pentola con diametro idoneo per la funzione attivata o la modalità di funzionamento. Utilizzare una pentola con diametro inferiore a 160 mm su una singola sezione della zona di cottura a induzione flessibile. Fare riferimento al capitolo "Zona di cottura a induzione flessibile".
Compare  .	Spegnimento automatico è attiva.	Spegnere e riaccendere il piano di cottura.
Compare  .	Dispositivo di Sicurezza bambini o Blocco sono attive.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
Compare  .	Non vi sono pentole sulla zona.	Appoggiare una pentola sulla zona.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole idonee. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.	Usare pentole delle dimensioni corrette. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".
	Le pentole non coprono il riquadro/la croce.	Fare in modo che la croce/il riquadro siano completamente coperti.
	La modalità Multi-Flexi è attiva. Una o più sezioni della modalità di funzionamento attiva non sono coperte dalla pentola.	Sistemare la pentola sul numero corretto di sezioni della modalità di funzionamento attiva o modificare la modalità. Fare riferimento al capitolo "Zona di cottura a induzione flessibile".
	La modalità Pre-Set Cooking è attiva. Due pentole sono state posizionate sulla zona di cottura a induzione flessibile.	Utilizzare solo una pentola. Fare riferimento al capitolo "Zona di cottura a induzione flessibile".
E e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Scollegare per un certo periodo di tempo il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se E si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Compare <b>E4</b> .	È presente un errore nel piano di cottura in quanto l'acqua in ebollizione nella pentola è esaurita. Spegnimento automatico e la protezione contro il surriscaldamento delle zone sono attive.	Disattivare il piano di cottura. Togliere le pentole calde. Dopo circa 30 secondi, riaccendere la zona. Se il problema era la pentola, il messaggio di errore scompare. Spia del calore residuo può rimanere acceso. Lasciar raffreddare sufficientemente la pentola. Verificare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".


In caso di malfunzionamento, cercare dapprima di risolvere il problema da soli. Se non si riesce a individuare una soluzione, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza.


 In caso di utilizzo improprio dell'apparecchiatura o installazione non eseguita da personale qualificato, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato dietro richiesta di pagamento anche durante il periodo di garanzia.


## Installazione

### Informazioni generali

Il costruttore non risponde di eventuali lesioni a persone e animali domestici o di eventuali danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni fornite.

 **AVVERTENZA!** Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

 **ATTENZIONE!** Per l'installazione occorre attenersi alle leggi, disposizioni, direttive e norme in vigore nel paese d'impiego (norme di sicurezza, riciclaggio regolare e conforme ecc.)!

 **ATTENZIONE!** L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra!

 **ATTENZIONE!** Rischio di lesioni a causa della corrente elettrica.

- Il morsetto di rete è alimentato con tensione elettrica.

- Togliere tensione al terminale di rete.
- Un collegamento allentato o non appropriato può causare un surriscaldamento dei connettori.
- Far eseguire i collegamenti a regola d'arte.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del piano di cottura).

### Importante!

- È necessario rispettare le distanze minime dalle altre apparecchiature e dai mobili come specificato nelle istruzioni di montaggio.
- Se non è installato un forno sotto il piano di cottura, inserire un pannello divisorio a una distanza minima di 20 mm dal fondo del piano di cottura.
- Non applicare un sigillante a base di silicone fra l'apparecchiatura e il piano di lavoro. Evitare di montare l'apparecchiatura direttamente accanto a porte e sotto finestre. L'apertura improvvisa di porte o finestre può provocare la caduta di pentole calde dalla zona di cottura.
- L'installazione, gli allacciamenti e le riparazioni dell'apparecchiatura devono essere eseguiti esclusivamente da personale autorizzato. Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

### Collegamento elettrico

- Prima di collegare l'apparecchiatura, verificare che la tensione nominale dell'apparecchiatura riportata sulla targhetta dei dati corrisponda alla tensione dell'alimentazione di rete. Verificare inoltre che il cavo sia di sezione appropriata alla potenza nominale dell'apparecchiatura (vedere il capitolo "Dati tecnici"). La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.
- L'apparecchiatura non è fornita di cavo di alimentazione. Acquistarne uno

appropriato presso un rivenditore specializzato. Un collegamento a una o a due fasi richiede un cavo stabile ad una temperatura minima di 90°C. Il cavo viene fornito con manicotti finali. Conformemente alle normative IEC per il collegamento ad una fase: cavo di alimentazione 3 x 4 mm<sup>2</sup> e per il collegamento a due fasi: cavo di alimentazione 4 x 2.5 mm<sup>2</sup>. Osservare in via prioritaria le normative nazionali specifiche.




- L'apparecchiatura funziona perfettamente con le seguenti reti elettriche: CA 230 V, CA 220 V~ o CA 240 V~ 50 Hz.
- L'impianto elettrico fisso deve comprendere un sezionatore di rete o un analogo dispositivo di protezione. Per collegare l'apparecchiatura all'alimentazione, utilizzare un dispositivo con un'apertura dei contatti non inferiore ai 3 mm (ad es. un interruttore per la protezione della linea, dispositivi di arresto della dispersione a terra o fusibili) per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione a tutti i poli.
- Eseguire i collegamenti attenendosi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del piano di cottura). Il conduttore di terra va collegato al morsetto contrassegnato dal simbolo e deve essere più lungo dei cavi di alimentazione elettrica. Serrare perfettamente i morsetti! In fine, fissare il cavo di collegamento con una fascetta e chiudervi sopra a scatto il coperchio passacavo.



**ATTENZIONE!** Una volta predisposto il collegamento alla rete elettrica, controllare che tutte le zone di cottura siano pronte per l'uso impostandole per breve tempo sulla potenza massima.

## Dati tecnici

## Targhetta dei dati

<b>Made in Germany</b> © Inter IKEA Systems B.V. 1999 <b>603.039.33</b> <b>21552</b>	 Design and Quality IKEA of Sweden	1999 	Model HÖGKLASSIG PNC 949 594 395 00 7,4 kW Induction	
			Typ 58 GBD CL AU S No ..... 7,4kW 220V-240 V AC 50/60 Hz	

Nella figura qui sopra è riportata la targhetta dei dati dell'apparecchiatura, senza il numero di serie, posta nella parte inferiore dell'alloggiamento.

Gentile Cliente, conservi la targhetta dei dati aggiuntiva con il manuale dell'utente.

In tal modo potremo assisterLa meglio, identificando con precisione il Suo piano di cottura, nel caso in cui in futuro necessiti della nostra assistenza. La ringraziamo per la collaborazione!

## Efficienza energetica

## Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

Identificativo modello		HÖGKLASSIG 603-039-33
Tipo di piano di cottura		Piano di cottura da incasso
Numero di zone di cottura		2
Numero di zone di cottura		1
Tecnologia di calore		Induzione
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Posteriore centrale Anteriore destra	21,0 cm 18,0 cm
Lunghezza (L) e profondità (P) della zona di cottura	Sinistra	L 46,4 cm P 24,7 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Posteriore centrale Anteriore destra	167,1 Wh/kg 177,5 Wh/kg

Consumo energetico della zona di cottura (EC electric cooking)	Sinistra	184,6 Wh/kg
Consumo energetico del piano di cottura (EC electric hob)		176,4 Wh/kg

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni


### Risparmio energetico


È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

## CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

## GARANZIA IKEA

### Validità della garanzia

La presente garanzia è valida per cinque (5) anni a partire dalla data di acquisto originale del Vostro elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. Per gli elettrodomestici LAGAN, la garanzia è di due (2) anni soltanto. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di

garanzia per l'elettrodomestico o per i nuovi pezzi di ricambio.

### Elettrodomestici non coperti dalla garanzia IKEA di cinque (5) anni

La garanzia IKEA di cinque anni non è valida per gli elettrodomestici con il nome LAGAN e tutti gli elettrodomestici acquistati presso un punto vendita IKEA prima dell'1 agosto 2007.



**Chi fornisce il servizio ai clienti?**

L'assistenza ai clienti sarà garantita dal fornitore del servizio nominato da IKEA attraverso la propria organizzazione o la propria rete di partner di assistenza autorizzati.

**Cosa copre la garanzia?**

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, il fornitore del servizio nominato da IKEA sosterrà i costi per la riparazione, i pezzi di ricambio, la manodopera e le trasferte del personale di manutenzione, ammesso che il prodotto possa essere riparato senza costi troppo elevati e che il difetto legato ai materiali o alla costruzione rientri nella copertura della garanzia. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (N. 99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

**Come interverrà IKEA per risolvere il problema?**

Il fornitore del servizio nominato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà a propria esclusiva discrezione se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. In caso affermativo, il fornitore del servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato provvederà a propria esclusiva discrezione a riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo con un prodotto uguale o equivalente.

**Cosa non copre la garanzia**

- Normale usura.

- Danni provocati deliberatamente o per negligenza e danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o dal collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, qualità dell'acqua (per esempio presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche), eventi atmosferici o condizioni ambientali anomale.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Danni a parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, per esempio graffi e variazioni di colore.
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo qualora si possa provare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile

per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.

- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per adattare l'elettrodomestico alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

### **Applicabilità delle leggi nazionali**

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi.

### **Area di validità**

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione UE e trasferiti in un'altra nazione UE, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nella nuova nazione. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia sussiste solo se:

- l'elettrodomestico è conforme alle specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- l'elettrodomestico è conforme e installato conformemente alle Istruzioni di montaggio e alle informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso;

### **Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:**

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

1. usufruire della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da incasso specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:
  - installazione di cucine complete IKEA;
  - collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.
3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e su specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

Per garantirvi la migliore assistenza, Vi preghiamo di leggere attentamente le Istruzioni di montaggio e/o il Manuale d'uso prima di contattarci.

### **Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento**



Consultare l'elenco completo dei fornitori di servizio IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

**i** Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, assicurateVi di avere a portata di mano il codice prodotto IKEA (8 cifre) relativo all'elettrodomestico per il quale richiedete assistenza.

**i** **CONSERVATE LO SCONTRINO!**  
E' la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

### **Vi serve altro aiuto?**

Per ulteriori domande non inerenti il servizio assistenza sulle apparecchiature, contattare il più vicino punto vendita IKEA. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione dell'apparecchiatura prima di contattarci.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. 09.00 - 16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	8 bis 20 Werktage
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	15 cent/min., starttarief 4,54 cent en gebruikelijke belkosten	ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Slovenija		www.ikea.com	
Србија		www.ikea.com	







