TILLREDA

en
de
fr
nl
da
is
no
fi
sv
cs
es
it
hu
pl
et
lv
lt
pt
ro
sk
bg
hr
el
uk
sr
sl
tr

IKEA

Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH 3
DEUTSCH 12
FRANÇAIS 22
NEDERLANDS 32
DANSK 42
ÍSLENSKA 51
NORSK 60
SUOMI 69
SVENSKA 78
ČESKY 87
ESPAÑOL 96
ITALIANO 106
MAGYAR 116
POLSKI 125
EESTI 135
LATVIEŠU 144
LIETUVIŲ 153
PORTUGUÊS 162
ROMÂNĂ 172
SLOVENSKY 182
БЪЛГАРСКИ 191
HRVATSKI 201
ΕΛΛΗΝΙΚΑ 210
УКРАЇНСЬКА 221
SRPSKI 231
SLOVENŠČINA 240
TÜRKÇE 249

Content

Safety information 3
Safety instruction 4
Care and cleaning 6
Environmental concerns 6
Product description 6
Indicators 7
Daily use 7
Cooking table 8
Cookware guidance 8
Troubleshooting 9
Technical data 10
Energy efficiency 11
IKEA guarantee 11

Safety information

ⓘ For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

Correct use

- Do not leave the appliance unattended during operation.
- The appliance is designed exclusively for domestic use.
- The appliance is designed exclusively for indoor household use.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) in or near the appliance.
- Watch out when connecting electric appliances to sockets nearby. Do not allow connecting leads to come into contact with or to catch underneath the appliance or hot cookware.
- Do not do repairs yourself to prevent injury and damage to the appliance. Always contact your IKEA for service.

Child and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation.
- Keep children away from the appliance while in operation as when not in use.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

⚠ **WARNING!** Activate child lock to avoid small children and pets unintentionally switching the appliance on.

General safety

- Keep ventilations openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- Do not touch the panel when the residual heat indicator is still lit in order to prevent injury.
- Do not insert any object into the induction hob during operation to prevent electric shock.
- Do not wrap the cord around the neck to prevent strangulation hazard.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Please contact IKEA for service.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

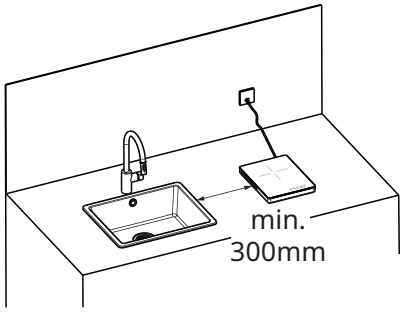
⚠ **CAUTION:** hot surface, The surfaces are liable to get hot during use.

⚠ **WARNING!** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Please contact IKEA for service.

⚠ **WARNING!** The appliance and its accessible parts become hot during use.

⚠ **WARNING!** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ **WARNING!** DO NOT use and place appliance during cooking or connected closer to water source (like faucet/sink) less then 30cm away.



Safety instruction

Installation

- Manufacturer is not responsible for any injury to persons and pets or damage to property caused by failure to comply following requirements.

⚠ **CAUTION!** To proceed with the installation refer to the Safety Information.

⚠ **WARNING!** Installation process must follow the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

- Avoid installing the appliance next to doors and under windows as hot cookware may be knocked off the hob when doors and windows are opened.
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance.
- Do not install the appliance if it is damaged during the transportation.
- Do not connect the hob with extension cords and do not place the hob with cord across working areas.
- Do not change the specifications or modify this product. Risk of injury and damage to the appliance.

⚠ **WARNING!** Carefully obey the instructions for electrical connections.

Electrical connections

- Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. Also, check the power rating of the appliance and ensure that the home's electrical installation is suitably sized to suit the appliance power rating (refer to the Technical data chapter).
- The rating plate is located on the lower casing of the hob.

⚠ **WARNING!** Risk of injury from electrical current.

- Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.

Before Use:

Please pay attention to the following instructions before use.

- Please use the standard main power supply socket, and regularly check the socket to prevent any damage.

- Do not open the appliance by yourself or any unqualified person. Only repair the appliance by its service agent or similarly qualified technician.
- Please check with the power cord and plug. If the power cord or plug is damaged, please do not use the appliance. Do not pull out the plug with wet hand.
- Do not use the extension power cord, and please use the main power supply socket only.
- If the appliance is not in use for a long period of time, please turn on the appliance to stabilize the electronic component for 10 minutes first. Then, you can start to operate the appliance.
- Do not use the appliance near water, fire or damp area. The appliance is intended to use in indoor household ONLY.
- Remove all packaging, stickers and film remove the appliance before the first use.
- Switch the cooking zones off after each use by its controls and do not rely on pan detector.
- Risk of burns! Do not place objects made of metal, such as knives, forks, spoons and saucepan lids on the cooking surface, as they can get hot.

⚠ **WARNING!** Fire hazard! Overheated fats and oils can ignite very quickly.

⚠ **WARNING!** Users with implanted pacemakers should keep their upper body at least 30 cm from induction cooking zones that are switched on.

⚠ **WARNING!** Do not operate the appliance with wet hands and keep control panel surface dry. Lot of water on control panel keys will make them no longer operable.

During & After use:

Please pay attention to the following instruction to prevent ignition and accidents.

- Please place the appliance on flat and solid surface ONLY.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not place any following objects on the panel when the appliance is operating.
  a) Stainless steel
  b) Iron
  c) Cast iron
  d) Aluminum
  e) Lid and enamel
  f) Knife, folk or spoon
  g) Plate made of iron, stainless steel, cast iron or aluminum
  h) Empty cookware
- Do not carry or move the appliance with cookware on top during heating.
- Please maintain a good surrounding environment for ventilation during heating.
- Do not insert any wire or metal objects into the air inlet or air outlet of the appliance.
- How to take care of the panel
  a) Do not drop any heavy objects to the panel.
  b) Do not pour water, acid or any liquid to the panel.
  c) Do not burn anything with fire on the panel.
  d) Do not place any hot cookware on top when the appliance is not in use.
  e) If the surface (panel) is cracked, turn off the appliance immediately to avoid electric shock, and return to IKEA for service.
  f) Some of the cookware may generate a noise during use. Please slightly move the cookware, and the noise may disappear or reduce. If not, please change the cookware.
- Do not place the appliance on carpet, cloth or paper material when the appliance is operating.
- Do not touch the panel while it is hot. The panel is still hot until the residual heat indicator is removed, even if the power is off.
- Do not unplug the appliance by pulling the cable.
- Please turn off the appliance and let cool down before unplug. Please unplug the power cord when the appliance is not going to use for long period of time.
- Keep the cookware away from the appliance after use.

How to avoid damage to the appliance

- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it, or knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminum or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if slide on the surface.
- Glass ceramic can be damaged if also dropped on the floor.
- To avoid damaging cookware and glass ceramics, do not allow saucepans or frying pans to boil dry.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Never line any part of the appliance with aluminium foil. Never place plastic or any other material which may melt in or on the appliance.

⚠ **WARNING!** Keep product connected to power socket after use until the fan and the heat indicator has shut off.

Information on acrylamides

Important! According to the latest scientific knowledge, intensive browning of food, especially in products containing starch, can constitute a health risk due to acrylamides. Therefore, we recommend cooking at the lowest possible temperatures and not browning foods too much.

Care and cleaning

⚠ WARNING!

- Switch the appliance off and let it cool down before disconnecting it.
- Switch the appliance off and let it cool down before you clean it.
- For safety reasons, do not clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.
- Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance. Clean the appliance and remove the residues with water and washing up liquid after each use. Remove also the remnants of the cleaning agents!

ⓘ Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not affect the functioning of the appliance.

Removing the residues and stubborn residues:

- Food containing sugar, plastics, tin foil residues should be removed at once, best tool for cleaning glass surface is a scraper (not included with the appliance). Place a scraper on the glass ceramic surface at an angle and remove residues by sliding the blade over the surface. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid. Finally, rub the appliance dry using a clean cloth.
- Limescale rings, water rings, fat splashes, shiny metallic discolorations should be removed after the appliance has cooled down using cleaner for glass ceramic or stainless steel.

Environmental concerns

Disposal of household appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

⚠ WARNING! Do these steps to dispose the appliance:

- Pull the mains plug out of the mains socket.
- Cut off the mains cable and discard it.

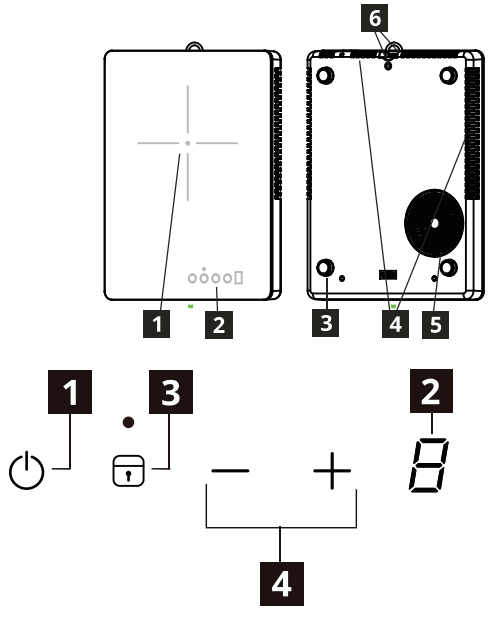
Disposal of household appliances

The materials with the symbol ♺ are recyclable. Dispose the packaging in a suitable collection container to recycle it.

Energy saving

- If possible, always place lids on the pans.
- Place cookware on the cooking zone before you switch it on.
- The bottom of the cookware should be as thick and flat as possible.

Product description



1 Heating area
Cooking zone 160mm, 2000W
2 Control panel
3 Silicone feet
4 Air outlet
5 Air inlet
6 Hook hanger

Control panel layout

1 Standby
2 Power level display
3 Lock/ Child lock
4 Power level setting -/+

Touch Control sensor fields and displays

You operate the hob by touching sensor fields.
Displays and acoustic signals (short beep) confirm the selection of a function.

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Power	150W	220W	300W	440W	600W	800W	1100W	1500W	2000W

Indicators

U Pot incorrectly positioned or missing

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 60 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

H Residual heat

If display shows “H”, the cooking zone is still hot. When the cooking zone cools down, the display goes off.

⚠ **WARNING!** Risk of burns from residual heat! After you switch the appliance off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator H.

Use residual heat for melting and keeping food warm.
Don’t disconnect the product without waiting for the H to be removed from display.

Daily use

ⓘ

Child lock function is always active when the product is plugged in and not in use.

Connecting to socket

After inserting the plug into main supply, the Child lock will be activated. Press and hold the Child Lock key for 3 seconds to deactivate it, the screen will display “0” as in standby mode and the lock indicator light will go off. You can set power levels now.
If you press stanby key during hob operation, the hob will go to Child lock mode.

— +

Power level setting

1. Press - or + to control the power level during operation.
2. Press -, the power level will go straight to “9”.
   Press - to decrease the power level from “9” to “1”.
3. Press + the power level will increase from “1”.
   Press + to increase the power level from “1” to “9”.
4. Long press - or +, the power level will roll.
5. Press - or + at the same time, the power level will go back to “0”.

Lock / Cleaning mode function

When the cooking zone operate, you can lock the control panel, for example in order to clean the hob.
It prevents an accidental change of the power level setting.

Activate the Lock

Short press the Lock key. The function is activated when Lock key indicator is lit up and a sound is given.

Deactivate the Lock

1. Short press the Lock key. The function is deactivated when Lock key indicator is lit up and a sound is given.
2. The power level will return to the previous setting.

Automatic standby mode

The function switches the hob to standby mode automatically if:

- YOU do not set the power level after switching on the hob within 10 seconds.
- YOU do not switch a cooking zone off or you do not modify the power level after 2 hours, or if the overheating occurs (e.g. when a pan boils dry).

Cooking table

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	• Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1-2	• Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5-25	Mix from time to time.
2-3	• Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25-50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
4-5	• Steam vegetables, fish, meat, potatoes.	20-45	Add a small amount of water.
	• Cook larger quantities of food, stews.	60-150	Add a small amount of water.
5-6	• Gentle fry: veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, roux, eggs.	as necessary	Turn halfway through.
7-8	• Hash browns, steaks.	5-15	Turn halfway through.
9	• Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		

Cookware guidance

What pots to use

Only use pots and pans with bottom made from ferromagnetic material which are suitable for use with inductions hobs:

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel
- stainless steel (although not all)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

To determine if a pot or pan is suitable, check for the symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the cookware will work on an induction hob.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is uneven, this will affect power and heat conduction.

How to use

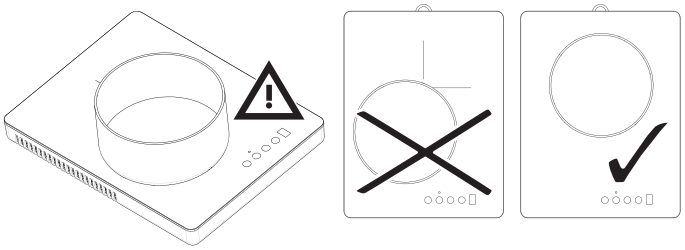
Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas

To ensure that the hob functions properly, the pot must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

Always use the cooking zone that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

Cooking zone	Recommended cookware diameter [mm]
Middle rear cooking zone	120-160

Place the cookware in the centre of the selected zone. Make sure the cookware does not go beyond the zone marking



Empty or thin-based pots/pans

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will not be able to monitor the temperature or turn off automatically if the temperature is too high,

damaging the pan or the hob surface. If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.
If an error message appears, refer to "Troubleshooting".

Hint/tips

Noise during cooking

When a cooking zone is active, it may hum briefly. This is a characteristic of all ceramic glass cooking zones and does not impair the function or life of the appliance. The noise depends on the cookware used. If it causes considerable disturbance, it may help to change the cookware.

Normal operating noises of the induction hob

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields to generate heat directly on the bottom of cookware. Pots and pans may cause a variety of noises or vibrations depending on how they are manufactured.
These noises are described as follows:

Low humming (like a transformer)

This noise is produced when cooking at a high heat level. It is based on the amount of energy transferred from the cooktop to the cookware.
The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Quiet whistling

This noise is produced when the cooking vessel is empty. It ceases once liquids or food are placed in the vessel.

Crackling

This noise occurs with cookware made of various materials layered one upon the other.
It is caused by the vibrations of the surfaces where different materials meet. The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount of food or liquid and the cooking method (e.g., boiling, simmering, frying).

Loud whistling

This noise occurs with cookware made of different materials layered one upon the other, and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

These sounds are normal Fan noises

For proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.

Rhythmic sounds, similar to the ticking sound of a clock

This noise occurs only when at least three cooking zones are operating and disappears or weakens when some of them are switched off.
The noises described are a normal element of the induction technology and should not be regarded as defects.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not operate.	Power shortage or power short circuit in the power source of your home.	Ensure your electrical connection has not tripped.
	More than 10 seconds have passed since the appliance was switched on.	Switch the appliance on again.
	Child lock is switched on.	Ensure Lock/Child lock is not engaged (see the section "Lock function/Child lock function").
	Several sensor fields were touched at the same time.	Touch only one sensor area at a time.
	Water or residues on glass surface	Ensure the user interface is clean and dry before use
Appliance stops operating. Error indication: U	The cookware is not suitable for induction.	Ensure that suitable cookware is used
	No cookware on cooking zone or cookware diameter is less than 120mm.	Ensure that suitable cookware is placed on the zone

Problem	Possible cause	Solution
Appliance stops operating. Error indication: E → 2	The temperature sensor on the PCB is not working.	If E → 2 persists, please contact IKEA for service.
	Surrounding temperature is too high.	
Appliance stops operating. Error indication: E → 3	The main power supply is over AC 275V.	Change to product suitable power supply.
Appliance stops operating. Error indication: E → 4	The main power supply is lower than AC 100V.	Change to product suitable power supply.
Appliance stops operating. Error indication: E → 5	The temperature sensor under the glass is not working.	Please contact IKEA for service.
Appliance stops operating. Error indication: E → 6		
Appliance stops operating. Error indication: E → 0	Internal exception	Turn off the appliance and restart after 5 minutes. If E → 0 persists, please contact IKEA for service.

Error code shows when the hob is powered on and error is detected, E and numbers are displayed intermittently 0.5s (500ms) and circulation.

If there is a fault, try to resolve it by following the troubleshooting guidelines. If the problem cannot be resolved, contact IKEA for service.

ⓘ If you operated the appliance wrongly, dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

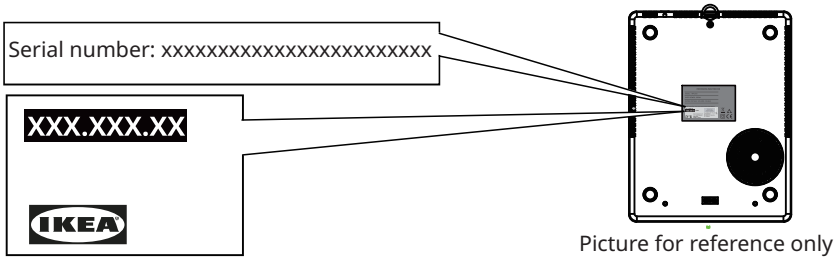
Technical data

Model	14P12601
Type of hob	Freestanding induction hob
Number of cooking zones and/or areas	1
Rated Power	2000 W
Rated Voltage	220 - 240 V~
Rated Frequency	50 - 60 Hz
Depth	350 mm
Width	270 mm
Height	45 mm
Net Weight	2.5kg

Rating plate

Serial Number (start with SN, 22-digit code)

Article Number (8-digit code)



Picture for reference only

Energy efficiency

Product information according to EU Ecodesign Regulation

Model identification	14P12601
Type of hob	Freestanding induction hob
Number of cooking zones	1
Heating technology	Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	160 mm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	181.2 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	181.2 Wh/kg
Product information for power consumption and time to reach the applicable low power mode	off mode: 0.8 W

IKEA guarantee

If you want to claim your product warranty or get product support



Please contact IKEA Customer Support, you find the link to the self-service portal or phone number on www.IKEA.com.

To complete your request for service on the selfservice portal, easier find information about your product or spare parts connected to your product, we urge you to note the IKEA article number (8- digits) and the Serial number on the product label.

In the section Technical data / rating plate
You can find where the rating plate is located

KEEP THE PURCHASE/DELIVERY DOCUMENT!

It is your proof of purchase, the warranty will not be valid without it. The receipt also features the name and the IKEA article number (8-digits) for each appliance purchased.

Please read the technical documentation provided with your appliance carefully before contacting us.

Inhalt

Sicherheitshinweise 12
Sicherheitsanweisungen 13
Reinigung und Pflege 15
Hinweise zum Umweltschutz 15
Produktbeschreibung 16
Anzeigen 17
Tägliche Verwendung 17
Kochtabelle 18
Hinweise zum Kochgeschirr 18
Fehlerbehebung 20
Technische Daten 21
Energieeffizienz 21
IKEA-Garantie 21

Sicherheitshinweise

ⓘ Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und dem Gebrauch des Gerätes sorgfältig durch. Dies dient Ihrer eigenen Sicherheit und der ordnungsgemäßen Bedienung des Gerätes. Bewahren Sie diese Anweisungen immer mit dem Gerät auf, auch wenn Sie das Gerät an einen anderen Ort bewegen oder verkaufen. Benutzer müssen die Bedienungs- und Sicherheitsfunktionen dieses Gerätes im vollen Umfang kennen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät darf weder als Arbeitsoberfläche noch als Ablagefläche verwendet werden.
- Stellen und bewahren Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, hoch brennbare Materialien oder Objekte die bei niedrigen Temperaturen schmelzen können (z. B. Kunststofffolie, Kunststoff, Aluminium) auf oder in der Nähe des Gerätes auf.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie andere elektrische Geräte an Steckdosen anschließen, die sich in der Nähe dieses Gerätes befinden. Anschlussleitungen dürfen nicht in Kontakt mit dem Gerät kommen und sich nicht unter dem Gerät befinden oder sich unter heißem Kochgeschirr verfangen.
- Führen Sie Reparaturen nicht selber aus, um Verletzung oder Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden. Wenden Sie sich für den Kundendienst immer an Ihren IKEA.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Dieses Gerät ist zur Verwendung durch Kinder ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten und Personen ohne nötige Erfahrung oder ausreichende Kenntnisse vom Produkt geeignet, wenn diese dabei beaufsichtigt werden oder vorher in die sichere Verwendung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Dies gilt sowohl während der Benutzung des Gerätes als auch dann, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Kinder unter 8 Jahre sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie befinden sich unter Aufsicht eines Erwachsenen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht unbeaufsichtigt durchgeführt werden.

⚠ **WARNUNG!** Aktivieren Sie die Kindersicherung, um zu vermeiden, dass kleine Kinder und Haustiere das Gerät versehentlich einschalten.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie die Belüftungsöffnungen in der Geräteverkleidung oder in der Einbaustruktur stets frei von Hindernissen.
- Um Verletzungen zu vermeiden, das Kochfeld nicht berühren, wenn die Restwärme-Anzeige noch leuchtet.
- Führen Sie während des Betriebs keine Gegenstände in das Induktionskochfeld ein, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Wickeln Sie das Kabel nicht um den Hals, um ein Strangulationsrisiko zu vermeiden.
- Für die Reinigung des Gerätes darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Verwendung mittels der Bedienelemente aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Es sollte darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden. Bitte wenden Sie sich für den Kundendienst an IKEA.
- Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie beispielsweise:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäusern;
  - Für Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohnumgebungen;
  - Gästezimmern.

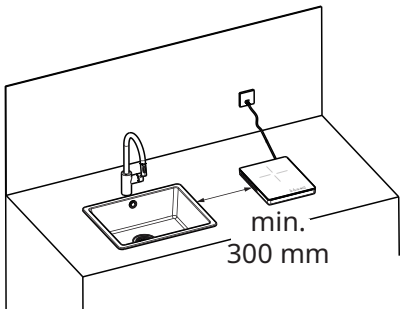
⚠ **VORSICHT:** Heiße Oberfläche. Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

⚠ **WARNUNG!** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden. Bitte wenden Sie sich für den Kundendienst an IKEA.

⚠ **WARNUNG!** Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß.

⚠ **WARNUNG!** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

⚠ **WARNUNG!** Verwenden Sie das Gerät NICHT zum Kochen, wenn es selbst oder sein Anschluss nicht einen Abstand von mindestens 30 cm zu einem Wasseranschluss (z. B. Wasserhahn/ Spüle) hat.



Sicherheitsanweisungen

Installation

- Der Hersteller haftet nicht für Personenschäden oder Verletzungen von Haustieren oder Sachschäden, die durch Missachten der nachfolgenden Anforderungen entstehen.

⚠ **VORSICHT!** Um mit der Installation fortzufahren, lesen Sie die Sicherheitshinweise.

⚠ **WARNUNG!** Der Installationsvorgang muss gemäß den geltenden Gesetzen, Verordnungen und Richtlinien (elektrische Sicherheitsregeln und -bestimmungen, ordnungsgemäße Wiederverwertung gemäß den Bestimmungen usw.) des Landes ausgeführt werden, in dem das Gerät verwendet wird!

- Vermeiden Sie, das Gerät neben Türen und unter Fenstern zu installieren, da heißes Kochgeschirr von dem Kochfeld gestoßen werden kann, wenn Türen und Fenster geöffnet werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht durch einen Transport beschädigt ist. Schließen Sie kein beschädigtes Gerät an.
- Das Gerät nicht installieren, wenn es während eines Transports beschädigt wurde.
- Verwenden Sie zum Anschließen des Kochfeldes keine Verlängerungskabel und stellen Sie das Kochfeld so auf, dass dessen Kabel nicht über Arbeitsbereiche verläuft.
- Es dürfen weder die technischen Daten dieses Gerätes, noch das Gerät selber geändert werden. Es besteht Verletzungsgefahr und eine Beschädigung des Gerätes ist möglich.

⚠ **WARNUNG!** Befolgen Sie die Anweisungen für die elektrischen Verbindungen sorgfältig.

Elektrische Anschlüsse

- Überprüfen Sie vor dem Anschließen, dass die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Gerätes der verfügbaren Versorgungsspannung entspricht. Prüfen Sie auch die Nennleistung des Geräts und achten Sie auf geeignete Auslegung der Elektroinstallation im Haus (siehe Kapitel Technische Daten).
- Das Typenschild befindet sich am unteren Gehäuse des Kochfeldes.

⚠ **WARNUNG!** Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom.

- Lockere Stecker und unangemessene Steckerverbindungen können zu einer Überhitzung der Klemmleiste führen.

Vor dem Gebrauch:

Bitte beachten Sie vor dem Gebrauch die nachfolgenden Anweisungen.

- Bitte verwenden Sie nur eine Standardsteckdose und überprüfen Sie diese regelmäßig, um eine Beschädigung zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gerät nicht selbst und lassen Sie es nicht von einer Person öffnen, die keine Fachkraft ist. Lassen Sie das Gerät nur von einem Techniker des Kundendienstes oder einem ähnlich qualifizierten Techniker reparieren.
- Bitte überprüfen Sie das Netzkabel und den Netzstecker. Bei Beschädigung des Starkstromkabels oder -steckers darf das Gerät nicht benutzt werden. Ziehen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, sondern nur eine Steckdose der Hauptstromversorgung.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie es zunächst 10 Minuten lang ein, damit sich die Elektronikelemente stabilisieren. Anschließend können Sie es in Betrieb nehmen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser, Feuer oder Feuchträumen. Das Gerät ist NUR für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.
- Entfernen Sie alle Verpackungen, Aufkleber und Folien vor dem ersten Gebrauch vom Gerät.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch über die Bedienelemente aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Pfannendeckel auf die Kochfeldoberfläche, da diese heiß werden können.

⚠ **WARNUNG!** Brandgefahr! Überhitzte Öle und Fette können sich sehr schnell entzünden.

⚠ **WARNUNG!** Benutzer mit Herzschrittmachern sollten den Oberkörper mindestens 30 cm von eingeschalteten Induktionskochzonen fernhalten.

⚠ **WARNUNG!** Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes trocken. Wenn auf dem Bedienfeld viel Wasser vorhanden ist, führt dies zum Verlust der Bedienfähigkeit der Bedienfeldtasten.

Während und nach dem Gebrauch:

Bitte beachten Sie die folgenden Anweisungen, um eine Zündgefahr und Unfälle zu vermeiden.

- Stellen Sie das Gerät AUSSCHLIESSLICH auf eine ebene und feste Oberfläche.
- Um sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen, sind diese zu beaufsichtigen.
- Stellen Sie während des Betriebs des Geräts keine der folgenden Gegenstände auf die Kochstelle.
  a) Edelstahl
  b) Eisen
  c) Gusseisen
  d) Aluminium
  e) Deckel und Emaille
  f) Messer, Gabel oder Löffel
  g) Kochgeschirr, deren Böden aus Eisen, Edelstahl, Gusseisen oder Aluminium bestehen
  h) Leeres Kochgeschirr
- Tragen oder bewegen Sie das Gerät beim Erhitzen nicht, wenn sich Kochgeschirr darauf befindet.
- Bitte achten Sie während des Aufwärmens auf eine gute Luftzirkulation in der Umgebung des Gerätes.
- Führen Sie keine Drähte oder Metallgegenstände in den Lufteinlass oder Luftauslass des Geräts ein.
- Pflege des Kochfeldes
  a) Lassen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld fallen.
  b) Gießen Sie kein Wasser, keine Säure und keine anderen Flüssigkeiten auf das Kochfeld.
  c) Verbrennen Sie nichts mit offener Flamme (Feuer) auf dem Kochfeld.
  d) Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf die

Kochstelle, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

e) Bei Rissen in der Kochfeldoberfläche schalten Sie das Gerät sofort aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, und liefern Sie es zur Reparatur bei IKEA ein.

f) Einige Kochgeschirre können während der Benutzung Geräusche erzeugen. Durch eine leichte Bewegung des Kochgeschirrs kann das Geräusch gemindert werden oder ganz verstummen. Sollte dies nicht der Fall sein, verwenden Sie bitte anderes Kochgeschirr.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf Teppich, Stoff oder Papier ab, wenn es in Betrieb ist.
- Berühren Sie das Kochfeld nicht, solange es heiß ist. Selbst bei ausgeschalteter Stromzufuhr ist das Kochfeld heiß, bis die Restwärme-Anzeige erlischt.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel heraus.
- Bevor Sie den Netzstecker trennen, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Trennen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird.
- Halten Sie Kochgeschirr nach Gebrauch vom Gerät fern.

Beschädigungen des Gerätes vermeiden

- Die Glaskeramik kann durch darauf fallende Gegenstände oder durch hartes Aufsetzen des Kochgeschirrs beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Eisen, Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden können die Glaskeramik zerkratzen, wenn es auf der Oberfläche verschoben wird.
- Die Glaskeramik kann ebenfalls beschädigt werden, wenn sie fallen gelassen wird.
- Um eine Beschädigung des Kochgeschirrs und der Glaskeramik zu vermeiden, sollte das Leerkochen von Töpfen und Pfannen vermieden werden.
- Verwenden Sie Kochzonen nicht ohne oder mit leerem Kochgeschirr.
- Niemals Teile des Gerätes mit Aluminiumfolie auslegen/abdecken. Niemals Kunststoff oder andere Materialien, die schmelzen können, in oder auf das Gerät legen.

⚠ **WARNUNG!** Lassen Sie das Gerät an der Steckdose angeschlossen, bis der Lüfter und die Restwärme-Anzeige sich ausschalten.

Informationen zu Acrylamid

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, insbesondere stärkehaltiger Produkte, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Wir empfehlen daher, die niedrigsten möglichen Temperaturen zu verwenden und Lebensmittel nicht zu sehr zu bräunen.

Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!**

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es vom Stromnetz trennen.
- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit Dampfstrahlern oder Hochdruckreinigern gereinigt werden.
- Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung und entfernen Sie Rückstände mit Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie auch alle Rückstände der Reinigungsmittel!

ⓘ Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glaskeramik, die nicht entfernt werden können, beeinflussen nicht die Funktionsfähigkeit des Gerätes.

Entfernen von Rückständen und hartnäckigen Rückständen:

- Zuckerhaltige Lebensmittel, Kunststoffe und Aluminiumfolienrückstände sollten sofort entfernt werden. Zum Reinigen der Glasoberfläche eignet sich am besten ein Schaber (nicht mit dem Gerät mitgeliefert). Setzen Sie den Schaber in einem Winkel auf die Glaskeramikoberfläche und entfernen Sie Rückstände, indem Sie die Klinge über die Oberfläche schieben. Anschließend wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel ab. Trocknen Sie das Gerät zum Schluss mit einem sauberen Tuch.
- Kalkringe, Wasserringe, Fettspritzer oder glänzende metallische Verfärbungen sollten entfernt werden, nachdem das Gerät abgekühlt ist, indem ein Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl benutzt wird.

Hinweise zum Umweltschutz

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Elektronik- Altgeräten in Deutschland



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Hausabfall ist, sondern in einer geeigneten Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgeben werden.

Hinweise zum Recycling



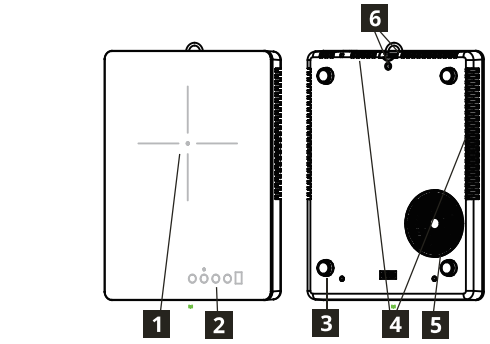
Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsystemete.

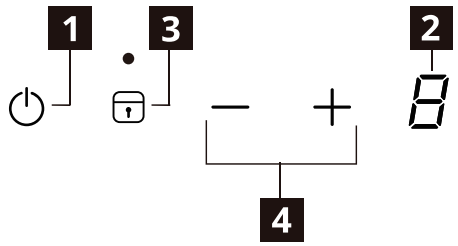
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurücknehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Produktbeschreibung





1 Heizfläche
Kochzone 160 mm, 2 000 W
2 Bedienfeld
3 Silikonfüße
4 Luftauslass
5 Lufteinlass
6 Haken-Aufhänger

Aufbau des Bedienfelds

1 Standby
2 Leistungsstufenanzeige
3 Sperre/Kindersicherung
4 Einstellung der Leistungsstufe -/+

Touch-Betrieb Sensorfelder und Anzeigen

Das Kochfeld wird über die Berührung der Sensorfelder bedient.
Anzeigen und akustische Signale (kurzer Piepton) bestätigen die Auswahl einer Funktion.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Leistung	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1 100 W	1 500 W	2 000 W

Anzeigen

U Topf falsch gesetzt oder fehlt

Das Symbol erscheint, wenn der Topf für das Induktionskochen nicht geeignet ist, nicht richtig gesetzt ist oder nicht die richtige Größe für das ausgewählte Kochfeld hat. Wird innerhalb von 60 Sekunden nach der Auswahl kein Topf erkannt, schaltet sich diese Kochzone ab.

H Restwärme

Wenn die Anzeige „H“ erscheint, ist die Kochzone noch heiß. Sobald sie abgekühlt ist, erlischt die Anzeige.

⚠ **WARNUNG!** Verbrennungsgefahr durch Restwärme! Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, benötigen die Kochzonen etwas Zeit zum Abkühlen. Beachten Sie die Restwärme-Anzeige [H].

Nutzen Sie die Restwärme zum Schmelzen oder Warmhalten von Speisen. Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromversorgung, ohne zu warten, bis [H] nicht mehr auf dem Display angezeigt wird.

Tägliche Verwendung

ⓘ

Die Kindersicherung ist immer aktiv, wenn das Produkt angeschlossen ist und nicht verwendet wird.

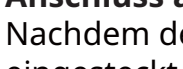
Anschluss an die Steckdose

Nachdem der Stecker in die Steckdose eingesteckt wurde, wird die Kindersicherung aktiviert. Halten Sie die Taste Kindersicherung 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu deaktivieren; auf dem Display wird „0“ wie im Standby-Modus angezeigt und die Sperranzeige erlischt. Sie können jetzt die Leistungsstufen einstellen. Wenn Sie während des Betriebs des Kochfelds die Standby-Taste drücken, wechselt das Kochfeld in den Kindersicherungsmodus.

— +

Einstellung der Leistungsstufe

1. Zum Regeln der Leistungsstufe während des Betriebs drücken Sie auf „-“ oder „+“.
2. Durch Drücken von „-“ wird direkt auf Leistungsstufe „9“ geschaltet. Drücken Sie „-“, um die Leistungsstufe von „9“ auf „1“ herunterzuschalten.
3. Durch Drücken von „+“ wird die Leistungsstufe von „1“ aus erhöht. Drücken Sie „+“, um die Leistungsstufe von „1“ bis „9“ zu erhöhen.
4. Halten Sie „-“ oder „+“ gedrückt, und die Leistungsstufe wird durchgeschaltet.
5. Drücken Sie „-“ und „+“ gleichzeitig, und die Leistungsstufe wird auf „0“ zurückgesetzt.



Sperre / Reinigungsmodus

Wenn die Kochzone in Betrieb ist, können Sie das Bedienfeld sperren, beispielsweise um das Kochfeld zu reinigen.
Dadurch wird eine ungewollte Verstellung der Leistungsstufe verhindert.

Sperre aktivieren

Drücken Sie kurz die Sperrtaste. Die Funktion wird durch Aufleuchten der Sperrtastenanzeige und ein Tonsignal gekennzeichnet.

Sperre deaktivieren

1. Drücken Sie kurz die Sperrtaste. Die Funktion wird deaktiviert, wenn die Sperrtastenanzeige erlischt und ein Tonsignal ertönt.
2. Die Leistungsstufe kehrt zur vorherigen Einstellung zurück.



Automatischer Standby-Modus

Die Funktion versetzt das Kochfeld automatisch in den Standby-Modus, wenn:

- SIE nach dem Einschalten des Kochfelds nicht innerhalb von 10 Sekunden eine Leistungsstufe einstellen.
- SIE eine Kochzone nicht ausschalten oder nach zwei Stunden die Leistungsstufe nicht verändern oder wenn es zu einer Überhitzung kommt (z. B. wenn eine Pfanne leerkocht).

Kochtabelle

Hitzeeinstellung	Verwenden für:	Zeit (Min.)	Tipps
1	• Zubereitete Speisen warm halten.	wie erforderlich	Setzen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1-2	• Sauce Hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine.	5-25	Von Zeit zu Zeit umrühren.
2-3	• Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25-50	Fügen Sie mindestens doppelt so viel Flüssigkeit wie Reis zugeben, Milchgerichte nach der Hälfte des Vorgangs.
4-5	• Dämpfen von Gemüse, Fisch, Fleisch, Kartoffeln.	20-45	Fügen Sie eine kleine Menge Wasser hinzu.
	• Zubereiten größerer Mengen von Speisen, Eintöpfen.	60-150	Fügen Sie eine kleine Menge Wasser hinzu.
5-6	• Schonend braten: Kalbsschnitze Cordon bleu, Schnitzel, Frikadellen, Würstchen, Mehlschwitze, Eier.	wie erforderlich	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7-8	• Hash Browns, Steaks.	5-15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	• Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Pommes frites frittieren.		

Hinweise zum Kochgeschirr

Welche Töpfe sind zu verwenden?
Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit Boden aus ferromagnetischem Material, die für den Gebrauch mit Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Gusseisen
- Emaillierter Stahl
- Kohlenstoffstahl
- Edelstahl (nicht alle Varianten)
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder ferromagnetische Platte

Ob ein Topf oder eine Pfanne geeignet ist, erkennen Sie am Symbol (meist auf den Boden gestempelt). Sie können auch einen Magneten an den Boden halten. Haftet er an der Unterseite, funktioniert das Kochgeschirr auf einem Induktionskochfeld.

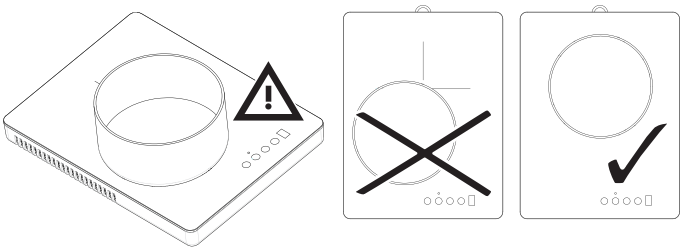
Zur bestmöglichen Erhitzung sollten Sie immer Töpfe und Pfannen mit einem flachen Boden auswählen, der die Wärme gleichmäßig verteilt. Wenn der Boden uneben ist, beeinträchtigt dies die Strom- und Wärmeleitung.

Gebrauchsanweisung für Töpfe und Pfannen Mindestdurchmesser des Topfs/Pfannenbodens für die verschiedenen Kochfelder
Damit das Kochfeld einwandfrei funktioniert, sollte der Topf einen oder mehrere auf dessen Oberfläche angegebene Punkte abdecken und einen geeigneten Mindestdurchmesser aufweisen.

Wählen Sie immer das Kochfeld, das dem Durchmesser des Topfbodens am nächsten kommt.

Kochzone	Empfohlener Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Mittlere hintere Kochzone	120-160

Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der ausgewählten Kochzone. Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht über die Markierung der Kochzone hinausragt



Leere oder dünnwandige Töpfe/Pfannen
Benutzen Sie keine leeren oder dünnwandigen Töpfe/Pfannen auf der Kochstelle, da sie dann weder die Temperatur überwachen noch sich bei Überhitzung abschalten kann. Pfanne oder Kochfeld kann dadurch beschädigt werden. In diesem Fall sollten Sie nichts berühren und warten, bis alle Teile abgekühlt sind. Wenn eine Fehlermeldung erscheint, lesen Sie unter „Fehlerbehebung“ nach.

Hinweise/Tipps

Kochgeräusche

Ein arbeitendes Kochfeld kann kurz brummen. Dies ist eine Eigenheit aller Kochfelder aus Glaskeramik und hat keinen Einfluss auf die Funktion oder Lebensdauer des Geräts. Das Geräusch ist vom eingesetzten Kochgeschirr abhängig. Sollte das Geräusch arg stören, kann ein Wechsel des Kochgeschirrs Abhilfe schaffen.

Normale Betriebsgeräusche des Induktionskochfeldes

Die Induktionstechnologie basiert auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder, die Wärme direkt auf dem Boden des Kochgeschirrs erzeugen. Töpfe und Pfannen können je nach Herstellungsweise unterschiedliche Geräusche oder Vibrationen verursachen.
Diese Geräusche werden wie folgt beschrieben:

Leises Brummen (wie ein Transformator)

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit großer Hitze. Seine Intensität hängt von der Energiemenge ab, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird.
Das Geräusch hört auf oder wird leiser, wenn die Hitze gesenkt wird.

Leises Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht, wenn der Kochtopf leer ist. Es hört auf, wenn Flüssigkeiten oder Lebensmittel in das Gefäß gegeben werden.

Knistern

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeräten aus verschiedenen übereinander geschichteten Materialien auf.
Sie wird durch die Schwingungen der Oberflächen verursacht, an denen verschiedene Materialien aufeinandertreffen. Das Geräusch entsteht im Kochgeschirr und kann je nach Menge der Lebensmittel oder Flüssigkeit und der Garmethode (z. B. Kochen, Garen, Braten) variieren.

Lautes Pfeifen

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirren aus verschiedenen übereinander geschichteten Materialien auf, wenn sie zusätzlich bei maximaler Leistung und auf zwei Kochzonen verwendet werden. Das Geräusch hört auf oder wird leiser, wenn die Hitze gesenkt wird.

Diese Geräusche sind normale Lüftergeräusche

Um ein ordnungsgemäßes Funktionieren der Elektronik zu gewährleisten, muss die Temperatur des Kochfelds reguliert werden. Hierzu verfügt das Kochfeld über ein Kühlgebläse, das zur Senkung und Regelung der Temperatur der Elektronik aktiviert wird. Das Gebläse kann auch nach dem Ausschalten des Geräts weiterlaufen, wenn das Kochfeld nach dem Ausschalten noch zu warm ist.

Rhythmische Geräusche, ähnlich dem Ticken einer Uhr

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind, und verschwindet oder wird schwächer, wenn einige von ihnen ausgeschaltet werden.
Die beschriebenen Geräusche sind für die Induktionstechnik normal und keine Fehler.

Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät arbeitet nicht.	Stromausfall oder Kurzschluss der Stromversorgung Ihres Hauses.	Stellen Sie sicher, dass Ihr Sicherungsautomat nicht ausgelöst hat.
	Es sind mehr als 10 Sekunden vergangen, seit das Gerät eingeschaltet wurde.	Schalten Sie das Gerät wieder ein.
	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Sperre/ Kindersicherung nicht aktiviert ist (siehe Abschnitt „Sperre/Kindersicherung“).
	Es wurden mehrere Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie jeweils nur einen Sensorbereich.
	Wasser oder Rückstände auf der Glasoberfläche	Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld vor Gebrauch sauber und trocken ist
Das Gerät stellt den Betrieb ein. Fehleranzeige: 4	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktionskochen geeignet.	Stellen Sie sicher, dass geeignetes Kochgeschirr verwendet wird
	Kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder sein Durchmesser ist kleiner als 120 mm.	Stellen Sie sicher, dass geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone steht
Das Gerät stellt den Betrieb ein. Fehleranzeige: E → 2	Der Temperatursensor auf der Leiterplatte funktioniert nicht.	Wenn E → 2 weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich wegen des Kundendienstes bitte an IKEA.
	Die Umgebungstemperatur ist zu hoch.	
Das Gerät stellt den Betrieb ein. Fehleranzeige: E → 3	Die Hauptstromversorgung beträgt mehr als AC 275 V.	Wechseln Sie zu einer Stromversorgung die für das Gerät geeignet ist.
Das Gerät stellt den Betrieb ein. Fehleranzeige: E → 4	Die Netzstromversorgung hat weniger als 100 V AC.	Wechseln Sie zu einer Stromversorgung die für das Gerät geeignet ist.
Das Gerät stellt den Betrieb ein. Fehleranzeige: E → 5	Der Temperatursensor unter dem Glas funktioniert nicht.	Bitte wenden Sie sich für den Kundendienst an IKEA.
Das Gerät stellt den Betrieb ein. Fehleranzeige: E → 6		
Das Gerät stellt den Betrieb ein. Fehleranzeige: E → 0	Interne Ausnahme	Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es nach fünf Minuten wieder. Wenn E → 0 weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich wegen des Kundendienstes bitte an IKEA.

Wenn beim Einschalten des Kochfelds ein Fehler erkannt wird, wird ein Fehlercode angezeigt: abwechselnd werden der Buchstabe E und eine Ziffer angezeigt (Intervall von 0,5 Sekunden (500 ms)).

Wenn eine Störung vorliegt, versuchen Sie, diese zu beheben, indem Sie die Richtlinien zur Fehlerbehebung befolgen. Wenn das Problem nicht behoben werden kann, wenden Sie sich für den Kundendienst an IKEA.

ⓘ Sollten Sie das Gerät nicht ordnungsgemäß bedient haben, ist der Kundendienst auch während der Garantiezeit möglicherweise nicht kostenlos.

Technische Daten

Modell	14P12601
Art des Kochfeldes	Freistehendes Induktionskochfeld
Anzahl der Kochzonen bzw. Kochbereiche	1
Nennleistung	2 000 W
Nennspannung	220 - 240 V~
Nennfrequenz	50 - 60 Hz
Tiefe	350 mm
Breite	270 mm
Höhe	45 mm
Eigengewicht	2,5 kg

Typenschild

Seriennummer (beginnt mit SN, 22-stelliger Code)

Artikelnummer (8-stelliger Code)

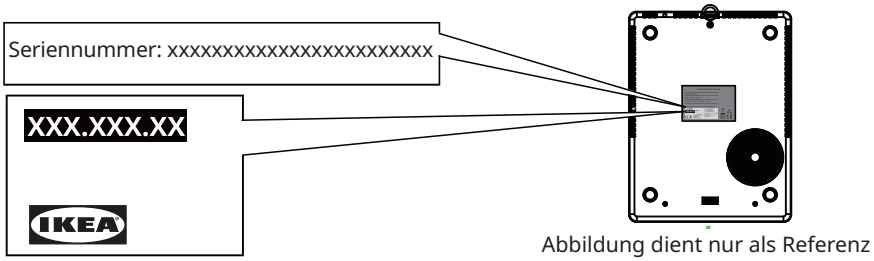


Abbildung dient nur als Referenz

Energieeffizienz

Produktinformationen gemäß der EU-Ökodesign-Verordnung

Modellbezeichnung	14P12601
Art des Kochfeldes	Freistehendes Induktionskochfeld
Anzahl der Kochzonen	1
Heiztechnik	Induktion
Durchmesser der runden Kochzonen (Ø)	160 mm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC-Elektrokochen)	181,2 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes (EC-Elektrokochfeld)	181,2 Wh/kg
Produktinformationen zum Stromverbrauch und zur Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	ausgeschaltet: 0,8 W

IKEA-Garantie

Wenn Sie Ihre Produktgarantie in Anspruch nehmen oder Produktsupport erhalten möchten



Bitte kontaktieren Sie den IKEA-Kundendienst. Den Link zum Self-Service-Portal oder die Telefonnummer finden Sie auf www.IKEA.com.

Um Ihre Serviceanfrage im Self-Service-Portal abzuschließen und Informationen zu Ihrem Produkt oder zu Ersatzteilen, die mit Ihrem Produkt verbunden sind, leichter zu finden, bitten wir Sie, die IKEA-Artikelnummer (8-stellig) und die Seriennummer auf dem Typenschild zu notieren.

Im Abschnitt Technische Daten / Typenschild finden Sie, wo sich das Typenschild befindet

BEWAHREN SIE DEN KAUF-/LIEFERBELEG AUF!

Er ist Ihr Kaufnachweis und ohne ihn ist die Garantie nicht gültig. Auf der Kauf-/Lieferbeleg finden Sie auch den Namen und die IKEA-Artikelnummer (8-stellig) für jedes gekaufte Gerät.
Bitte lesen Sie die im Lieferumfang Ihres Geräts enthaltene technische Dokumentation sorgfältig durch, bevor Sie sich an uns wenden.

Sommaire

Informations de sécurité....22
Consignes de sécurité....23
Entretien et nettoyage....25
Protection de l'environnement....25
Description du produit....26
Voyants....26
Utilisation quotidienne....27
Table de cuisson....27
Conseils sur les ustensiles de cuisson....28
Dépannage....29
Données techniques....30
Efficacité énergétique....31
Garantie IKEA....31

Informations de sécurité

ⓘ Pour votre sécurité et un usage correct de l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel avant son installation et son utilisation. Ce manuel doit accompagner l'appareil même lorsque vous déménagez ou le vendez. Les utilisateurs de cet appareil doivent connaître parfaitement son mode d'emploi et les consignes de sécurité.

Utilisation correcte

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique en intérieur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé comme un plan de travail ou un espace de rangement.
- Ne placez pas de liquides inflammables, de matériaux hautement inflammables ou des objets susceptibles de fondre (ex. film plastique, plastique, aluminium) sur ou près de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques aux prises avoisinantes la prise de l'appareil. Veillez à ce que leurs cordons d'alimentation n'entrent en contact ou ne soient écrasés par l'appareil ou des ustensiles de cuisson chauds.
- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil, cela peut causer des blessures ou endommager l'appareil. Contactez toujours votre IKEA pour le service.

Sécurité des enfants et personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou de la connaissance nécessaire, s'ils sont sous surveillance ou ont reçu les instructions nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil et s'ils en comprennent les dangers.
- Ne laissez pas les matériaux d'emballage à la portée des enfants. Ils pourraient s'asphyxier.
- Il faut veiller à ce que les enfants ne touchent pas l'appareil qu'il soit en marche ou à l'arrêt.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Activez la sécurité enfants pour éviter que de jeunes enfants ou des animaux domestiques n'allument l'appareil par inadvertance.

Sécurité générale

- Veillez à ce que les orifices de ventilation, situés dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée, ne soient pas obstrués.
- Ne touchez pas le panneau tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est affiché afin d'éviter les risques de brûlure.

- Pour éviter toute électrocution, n'introduisez aucun objet dans la table à induction lorsqu'elle est allumée.
- N'enroulez pas le cordon autour du cou pour éviter tout risque d'étranglement.
- Il ne faut pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés au-dessus de la surface de la plaque chauffante, car ils risquent de devenir très chauds.
- Éteignez la plaque chauffante après chaque utilisation par le dispositif de commande correspondant et ne faites pas confiance au détecteur d'ustensile de cuisson.
- Cet appareil ne doit pas être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Pour éviter tout danger, faites remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée. Veuillez contacter IKEA pour le service.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique ou autre utilisation similaire telle que :
  - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
  - les maisons de campagne ;
  - par des clients dans un hôtel, un motel ou dans d'autres environnements de type résidentiel ;
  - les chambres d'hôtes.

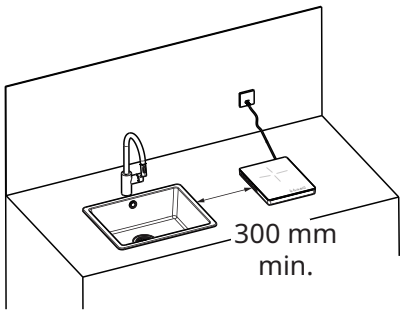
⚠ **MISE EN GARDE :** les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT !** En cas d'apparition de fissures sur la surface, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution. Veuillez contacter IKEA pour le service.

⚠ **AVERTISSEMENT !** L'appareil et ses composants accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT !** L'utilisation sans surveillance de cette plaque de cuisson pour préparer des repas contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et risque de provoquer un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, commencez par éteindre l'appareil et étouffez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

⚠ **AVERTISSEMENT !** N'UTILISEZ PAS ET NE PLACEZ PAS l'appareil pendant la cuisson, ni le brancher à moins de 30 cm d'une source d'eau (comme un robinet/évier).



Consignes de sécurité

Installation

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures de personnes/animaux ou de dommages matériels causés par le non-respect des exigences suivantes.

⚠ **ATTENTION !** Lisez les consignes de sécurité avant d'effectuer l'installation.

⚠ **AVERTISSEMENT !** La procédure d'installation doit respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays d'utilisation (règles concernant la sécurité électrique, le recyclage conforme à la réglementation, etc.) !

- Évitez d'installer l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre, car l'ouverture de celles-ci risque de renverser les ustensiles de cuisson chauds posés sur la table de cuisson.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé.

- N'installez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport.
- N'utilisez pas de rallonges pour brancher la table de cuisson et ne faites pas passer le cordon par-dessus la surface de cuisson.
- N'apportez aucune modification aux caractéristiques de cet appareil. Vous risquez de vous blesser et d'endommager l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Respectez strictement les consignes relatives aux branchements électriques.

Branchements électriques

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension locale. Vérifiez également la puissance nominale de l'appareil et assurez-vous que l'installation électrique de la maison est adéquate par rapport à la puissance nominale de l'appareil (voir le chapitre Données techniques).
- La plaque signalétique se trouve en bas de la table de cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Risque de blessure dû au courant électrique.

- Des connexions desserrées ou inappropriées peuvent être à l'origine d'une surchauffe de la borne.

Avant l'utilisation :

Veuillez respecter les consignes suivantes avant l'utilisation.

- Veuillez utiliser une prise d'alimentation secteur standard, et l'inspecter régulièrement pour éviter tout dommage.
- N'ouvrez pas l'appareil vous-même et ne le faites pas ouvrir par une personne non qualifiée. Faites uniquement réparer l'appareil par un agent de service ou par un technicien qualifié similaire.
- Inspectez régulièrement le cordon et la fiche d'alimentation. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Ne débranchez pas la fiche avec les mains mouillées.
- N'utilisez pas de rallonges mais uniquement le cordon d'alimentation fourni.
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, veuillez d'abord mettre l'appareil en marche pour stabiliser le composant électronique pendant 10 minutes. Vous pourrez ensuite commencer à utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de l'eau, du feu ou d'un endroit humide. L'appareil est destiné à être utilisé UNIQUEMENT à l'intérieur d'une maison.
- Retirez tous les emballages, les autocollants et le film de l'appareil avant la première utilisation.
- Éteignez chaque zone de cuisson après chaque utilisation par la touche correspondante et ne faites pas confiance au détecteur d'ustensile de cuisson.
- Risque de brûlures ! Ne placez pas d'objets en métal, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur la surface de cuisson, car ils peuvent devenir très chauds.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Risque d'incendie ! Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer très rapidement.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent garder la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.

⚠ **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées et essuyez tout liquide de la surface du bandeau de commande. La présence de liquide sur la surface du bandeau de commande risque de rendre les touches inutilisables.

Pendant et après l'utilisation :

Veuillez respecter les consignes suivantes pour éviter tout départ de feu et accident.

- Veuillez placer l'appareil sur une surface plane et solide UNIQUEMENT.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Ne placez pas l'un des objets suivants sur le panneau lorsque l'appareil fonctionne.
  a) Acier inoxydable
  b) Fer
  c) Fonte
  d) Aluminium
  e) Couvercles en émail
  f) Couteaux, fourchettes et cuillères
  g) Assiettes en fer, inox, fonte ou en aluminium
  h) Ustensiles de cuisson vides
- Ne transportez et ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il chauffe avec des ustensiles de cuisson posés dessus.
- Veuillez assurer de bonnes conditions de ventilation pendant le chauffage.
- N'insérez aucun fil ou objet métallique dans l'entrée ou la sortie d'air de l'appareil.
- Précautions à prendre relatives au panneau
  a) Ne faites tomber aucun objet lourd sur le panneau.
  b) Ne versez pas de l'eau, de l'acide ou tout autre liquide sur le panneau.
  c) Ne faites brûler aucun matériau sur le panneau.
  d) Ne placez aucun récipient chaud sur le dessus lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
  e) Si la surface (panneau) est fissurée, éteignez immédiatement l'appareil pour éviter toute électrocution, et rapportez-le chez IKEA pour réparation.
  f) Certains ustensiles de cuisson peuvent générer un bruit pendant l'utilisation. Il suffit parfois de

déplacer légèrement l'ustensile de cuisson pour que le bruit disparaisse ou diminue. Autrement, utilisez un autre ustensile de cuisson.
- Ne placez pas l'appareil sur un tapis, un tissu ou du papier lorsque l'appareil est allumé.
- Ne touchez pas le panneau lorsqu'il est chaud. Le panneau est chaud tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est affiché, même si l'alimentation est coupée.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- Veuillez éteindre l'appareil et le laisser refroidir avant de le débrancher. Débranchez le cordon d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période.
- Tenez les ustensiles de cuisson éloignés de l'appareil après utilisation.

Pour éviter d'endommager l'appareil
- La vitrocéramique peut être endommagée par des objets qui tombent dessus, ou si elle est heurtée par un ustensile.
- Les ustensiles de cuisson en fonte, en fonte d'aluminium ou avec des fonds endommagés peuvent laisser des égratignures sur la vitrocéramique s'ils sont glissés sur la surface.
- La vitrocéramique peut également être endommagée si elle tombe par terre.
- Pour éviter d'endommager les ustensiles de cuisson et la vitrocéramique, ne laissez pas des casseroles et poêles chauffer à vide.
- Ne mettez pas un ustensile de cuisson vide sur une zone de cuisson allumée et n'allumez pas une zone de cuisson sans ustensile de cuisson dessus.
- Ne couvrez aucune partie de l'appareil avec du papier d'aluminium. Ne placez jamais d'objets en plastique ou tout autre matériau susceptible de fondre dans ou sur l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Laissez l'appareil branché après utilisation jusqu'à ce que le ventilateur s'arrête et le témoin de chaleur s'éteigne.

Informations sur l'acrylamide
Important ! Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Entretien et nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT !**
- Éteignez l'appareil et le laisser refroidir avant de le débrancher.
- Éteignez l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.
- L'appareil sera endommagé par des objets pointus et des produits de nettoyage abrasifs. Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et éliminez les résidus avec de l'eau et un liquide vaisselle. Enlevez également le résidu des produits de nettoyage !

ⓘ Des égratignures ou des taches foncées impossibles à enlever sur la vitrocéramique n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil.

Nettoyage des résidus et taches tenaces :
- Les résidus alimentaires contenant du sucre, de matières plastiques, de papier d'aluminium doivent être éliminés immédiatement ; le meilleur outil pour le nettoyage de la surface du verre est un racloir (non inclus avec l'appareil). Pour enlever les résidus, tenez le racloir incliné par rapport à la surface vitrocéramique en faisant glisser la lame. Essuyez l'appareil avec un chiffon humide avec un peu de liquide vaisselle. Séchez ensuite l'appareil avec un chiffon propre.
- Une fois l'appareil suffisamment refroidi, nettoyez les dépôts de calcaire, traces d'eau, éclaboussures de graisse, décolorations métalliques brillantes à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou inox.

Protection de l'environnement

Mise au rebut des appareils ménagers

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est correctement jeté, vous aidez à éviter les conséquences potentiellement néfastes pour l'environnement et la santé publique, qui pourraient sinon être causées par une manipulation des ordures inadaptée à ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, le service des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

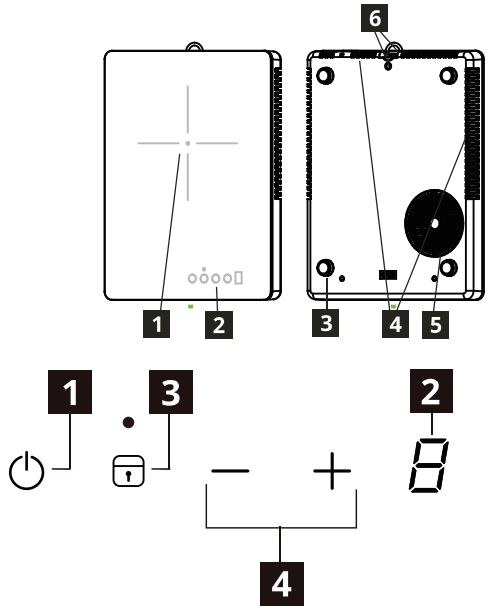
⚠ **AVERTISSEMENT !** Voilà ce qu'il faut faire avant de jeter l'appareil :
- Retirez la fiche de la prise secteur.
- Coupez et jetez le cordon d'alimentation.

Mise au rebut des appareils ménagers
Les matériaux marqués par ce symbole ♺ sont recyclables. Déposez les matériaux d'emballage dans un conteneur de collecte approprié pour être recyclés.

Économie d'énergie

- Si possible, recouvrez toujours les ustensiles de cuisson avec leurs couvercles.
- Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Description du produit



1 Zone de chauffage
Zone de cuisson 160 mm, 2 000 W
2 Bandeau de commande
3 Pieds en silicone
4 Sortie d'air
5 Entrée d'air
6 Crochet

Disposition du bandeau de commande

1 Veille
2 Affichage du niveau de cuisson
3 Verrou/sécurité enfants
4 Réglage du niveau de cuisson - / +

Touches sensitives et éléments affichés

La table de cuisson est commandée à l'aide de touches sensitives.
La sélection d'une fonction est confirmée par un élément affiché et un signal acoustique (bip).

Niveau de cuisson	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Puissance	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1 100 W	1 500 W	2 000 W

Voyants

⍦ Casserole mal placée ou manquante

Ce symbole apparaît si la casserole ne convient pas à la cuisson à induction, si elle n'est pas positionnée correctement ou si elle n'est pas de taille appropriée pour la zone de cuisson sélectionnée. Si aucune casserole n'est détectée dans les 60 secondes suivant la sélection, la zone de cuisson s'éteindra.

H Chaleur résiduelle

Si l'écran affiche « H », la zone de cuisson est encore chaude. Une fois la zone de cuisson refroidie, l'écran s'éteint.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Risque de brûlures par la chaleur résiduelle ! Une fois l'appareil éteint, la zone de cuisson met un certain de temps pour refroidir. Il faut surveiller l'indicateur de chaleur résiduelle H.

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour faire fondre ou garder au chaud des aliments.
Ne débranchez pas l'appareil tant que l'indicateur H reste affiché.

Utilisation quotidienne

La fonction de sécurité enfants est toujours active lorsque le produit est branché et qu'il n'est pas utilisé.

Branchement au secteur
Dès que l'appareil est branché sur le secteur, la sécurité enfants est activée. Maintenez la touche Sécurité enfants enfoncée pendant 3 secondes pour la désactiver ; l'écran affiche « 0 » comme en mode veille et le voyant de verrouillage s'éteint. Vous pouvez maintenant régler les niveaux de puissance. Si vous appuyez sur la touche Veille pendant le fonctionnement de la table de cuisson, la plaque passera en mode Sécurité enfants.

Réglage du niveau de cuisson
1. Appuyez sur - ou sur + pour contrôler le niveau de puissance au cours de l'utilisation.
2. Appuyez sur -, le niveau de cuisson passe directement à « 9 ».
   Appuyez sur - pour diminuer le niveau de puissance de « 9 » à « 1 ».
3. Appuyez sur + le niveau de cuisson augmentera à partir de « 1 ».
   Appuyez sur + pour augmenter le niveau de cuisson de « 1 » à « 9 ».
4. Appuyez longuement sur - ou +, le niveau de puissance défilera.
5. Appuyez simultanément sur - et + ; le niveau de puissance reviendra à « 0 ».

Verrouillage/Fonction du mode nettoyage
Lorsque la zone de cuisson fonctionne, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, par exemple pour nettoyer la table de cuisson.
Cela permet d'éviter une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Activer le verrouillage

Appuyez brièvement sur la touche Verrouillage. La fonction est activée lorsque le voyant de la touche de verrouillage est allumé et qu'un son est émis.

Désactiver le verrouillage
1. Appuyez brièvement sur la touche Verrouillage. La fonction est désactivée lorsque le voyant de la touche de verrouillage s'éteint et qu'un son est émis.
2. Le niveau de cuisson reviendra au réglage précédent.

Mode veille automatique

La fonction met automatiquement la table de cuisson en mode veille si :
- VOUS ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes après avoir allumé la table de cuisson.
- VOUS n'éteignez pas une zone de cuisson ou vous ne modifiez pas le niveau de puissance après 2 heures, ou en cas de surchauffe (par exemple lorsqu'une casserole bout à sec).

Table de cuisson

Réglage de la chaleur	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	• Garder les aliments cuits au chaud.	selon les besoins	Poser un couvercle sur le récipient.
1 à 2	• Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 à 25	Mélanger de temps en temps.

Réglage de la chaleur	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
2 à 3	• Faire mijoter des plats à base de riz et de lait, réchauffer des plats cuisinés.	25 à 50	Ajouter au moins deux fois plus de liquide que de riz et mélanger les plats de lait à mi-parcours.
4 à 5	• Cuire à la vapeur des légumes, du poisson, de la viande, des pommes de terre.	20 à 45	Ajouter une petite quantité d'eau.
	• Cuire de plus grandes quantités d'aliments et de ragoûts.	60 à 150	Ajouter une petite quantité d'eau.
5 à 6	• Friture douce : cordon bleu de veau, escalopes, rissoles, saucisses, roux, œufs.	selon les besoins	Retourner à mi-cuisson.
7 à 8	• Pommes de terre rissolées, steaks.	5 à 15	Retourner à mi-cuisson.
9	• Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, rôti), frire des frites.		

Conseils sur les ustensiles de cuisson

Quelles casseroles utiliser ?
N'utilisez que des casseroles et des poêles dont le fond est en matériau ferromagnétique et qui sont adaptées à une utilisation avec des tables de cuisson à induction :

- Fonte
- Acier émaillé
- Acier au carbone
- Acier inoxydable (mais pas tous)
- Aluminium avec revêtement ou plaque ferromagnétique

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est adaptée, vérifiez la présence du symbole (généralement apposé sur le dessous). Vous pouvez également approcher un aimant du fond de la casserole. Si l'aimant s'accroche au-dessous, la casserole fonctionnera sur une table de cuisson à induction.

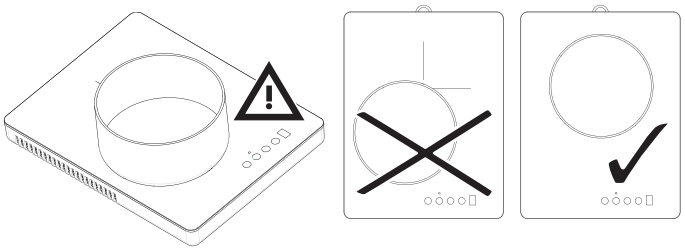
Pour garantir une efficacité optimale, utilisez toujours des casseroles et poêles à fond plat qui répartissent la chaleur de manière uniforme. Si le fond est irrégulier, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Mode d'emploi
Diamètre minimal du fond de la casserole/poêle pour les différentes zones de cuisson
Pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson, la casserole doit couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la table de cuisson et doit avoir un diamètre minimal approprié.

Utilisez toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de la casserole.

Zone de cuisson	Diamètre recommandé de l'ustensile de cuisson [mm]
Zone de cuisson moyenne arrière	120-160

Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée. Assurez-vous que les ustensiles de cuisson ne dépassent pas le marquage de la zone



Casseroles/poêles vides ou à fond mince
N'utilisez pas de casseroles/poêles vides ou à fond mince sur la table de cuisson, car celle-ci ne pourra pas contrôler la température ou s'éteindre automatiquement si la température est trop élevée, ce qui risque d'endommager la casserole ou la surface de la table de cuisson. Si cela se produit, ne touchez à rien et attendez que tous les éléments refroidissent.
Si un message d'erreur apparaît, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Conseils/astuces

Bruit pendant la cuisson

Lorsqu'une zone de cuisson est active, elle peut bourdonner brièvement. Il s'agit d'une caractéristique de toutes les zones de cuisson en vitrocéramique et cela ne nuit pas au fonctionnement ni à la durée de

vie de l'appareil. Le bruit dépend de l'ustensile de cuisson utilisé. Si le bruit est insupportable, il peut être utile de changer de batterie de cuisine.

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson à induction

La technologie de l'induction repose sur la création de champs électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement sur le fond des ustensiles de cuisson. Les casseroles et les poêles peuvent être à l'origine de divers bruits ou vibrations en fonction de leur fabrication.
Ces bruits sont décrits ci-après :

Faible bourdonnement (comme un transformateur)

Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de chaleur élevé. Il dépend de la quantité d'énergie transférée de la table de cuisson à l'ustensile de cuisson.
Le bruit cesse ou s'atténue lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Sifflement discret

Ce bruit se produit lorsque le récipient de cuisson est vide. Il cesse dès que des liquides ou des aliments sont placés dans le récipient.

Craquement

Ce bruit se produit avec des ustensiles de cuisson composés de différents matériaux en couche les uns sur les autres.
Il est causé par les vibrations des surfaces de contact entre différents matériaux. Le bruit se produit sur l'ustensile de cuisson et dépend de la quantité d'aliments ou de liquides et de la méthode de cuisson (par exemple, ébullition, mijotage, friture).

Sifflement bruyant

Ce bruit se produit avec des ustensiles de cuisson composés de différentes couches de matériaux, lorsqu'ils sont utilisés en même temps à leur puissance maximale et sur deux zones de cuisson. Le bruit cesse ou s'atténue lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Ces bruits sont normaux : bruits de ventilateur

Pour le bon fonctionnement du système électronique, il est nécessaire de contrôler la température de la table de cuisson. Pour cela, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement, qui est activé pour réduire et contrôler la température du système électronique. Le ventilateur peut également continuer à fonctionner après l'arrêt de l'appareil si la température détectée de la table de cuisson est encore trop élevée après son arrêt.

Sons répétitifs, semblables au tic-tac d'une horloge

Ce bruit ne se produit que lorsqu'au moins trois zones de cuisson fonctionnent et disparaît ou s'atténue lorsque certaines de ces zones sont éteintes.
Les bruits mentionnés sont une manifestation normale du fonctionnement de la technologie à induction et ne doivent pas être considérés comme des défauts.

Dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne marche pas.	Panne de courant ou court-circuit dans votre source d'alimentation domestique.	Assurez-vous que votre branchement électrique n'a pas été interrompu.
	Plus de 10 secondes se sont écoulées après la mise en marche de l'appareil.	Remettez l'appareil en marche.
	La sécurité enfants est activée.	Assurez-vous que le verrouillage ou la sécurité enfants n'est pas activé (voir la section « Fonction Verrouillage/Fonction Sécurité enfants »).
	Plusieurs touches sensitives ont été touchées en même temps.	Touchez une seule zone tactile à la fois.
	Eau ou résidus sur la surface vitrée	Assurez-vous que la surface de commande est propre et sèche avant utilisation
L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur : E	L'ustensile de cuisson n'est pas adapté à la cuisson par induction.	Assurez-vous d'utiliser des ustensiles de cuisson adaptés
	Aucun ustensile de cuisson sur la zone de cuisson, ou le diamètre de l'ustensile de cuisson est inférieur à 120 mm.	Assurez-vous que des ustensiles de cuisson adaptés sont placés sur la zone

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur : E → 2	Le capteur de température sur le PCB ne fonctionne pas.	Si l'erreur E → 2 persiste, veuillez contacter IKEA pour le service.
	La température ambiante est trop élevée.	
L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur : E → 3	La tension secteur est supérieure à 275 V CA.	Utilisez une tension d'alimentation appropriée au produit.
L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur : E → 4	La tension secteur est inférieure à 100 V CA.	Utilisez une tension d'alimentation appropriée au produit.
L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur : E → 5	Le capteur de température situé sous le verre ne fonctionne pas.	Veuillez contacter IKEA pour le service.
L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur : E → 6		
L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur : E → 0	Exception interne	Éteignez l'appareil et redémarrez-le après 5 minutes. Si l'erreur E → 0 persiste, veuillez contacter IKEA pour le service.

Un code d'erreur s'affiche lorsque la plaque est sous tension et qu'une erreur est détectée : E et des chiffres s'affichent de façon intermittente, pendant 0,5 s (500 ms), en boucle.

En cas de panne, essayez de la résoudre en suivant les directives de dépannage. Si le problème ne peut pas être résolu, contactez le service après-vente d'IKEA.

ⓘ Si le problème résulte d'une erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, l'intervention du revendeur peut être facturée, même pendant la période de garantie.

Données techniques

Modèle	14P12601
Type de table de cuisson	Plaque de cuisson à induction indépendante
Nombre de zones ou de surfaces de cuisson	1
Valeurs nominales	2 000 W
Tension nominale	220 - 240 V~
Fréquence nominale	50 - 60 Hz
Profondeur	350 mm
Largeur	270 mm
Hauteur	45 mm
Poids net	2,5 kg

Plaque signalétique

Numéro de série (commence par SN, code à 22 chiffres)

Numéro d'article (code à 8 chiffres)

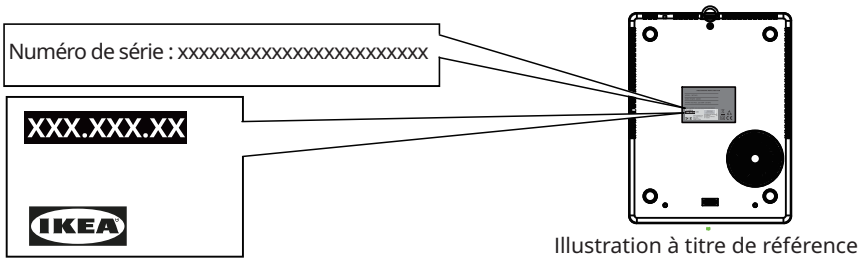


Illustration à titre de référence uniquement

AA-2716301-2

Efficacité énergétique

Informations sur le produit conformément au règlement d'écoconception de l'UE

Identification du modèle	14P12601
Type de table de cuisson	Plaque de cuisson à induction indépendante
Nombre de zones de cuisson	1
Technologie de chauffage	Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	160 mm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (cuisson électrique CE)	181,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (cuisson électrique CE)	181,2 Wh/kg
Informations sur le produit en matière de consommation d'énergie et sur le temps nécessaire pour atteindre le mode économie d'énergie applicable	mode éteint : 0,8 W

Garantie IKEA

Si vous souhaitez faire valoir la garantie de votre produit ou obtenir une assistance produit



Veuillez contacter le Service client IKEA, vous trouverez le lien vers le portail libre-service ou le numéro de téléphone sur www.IKEA.com.

Pour compléter votre demande de service sur le portail en libre-service et trouver plus facilement des informations sur votre produit ou des pièces détachées liées à votre produit, nous vous recommandons de noter le numéro d'article IKEA (8 chiffres) et le numéro de série figurant sur l'étiquette du produit.

Dans la section Données techniques/plaque signalétique, vous trouverez l'emplacement de la plaque signalétique

CONSERVEZ LE BORDEREAU D'ACHAT/DE LIVRAISON !

C'est votre preuve d'achat et la garantie ne sera pas valable sans lui. Le ticket de caisse comporte également le nom et le numéro d'article IKEA (8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Veuillez lire attentivement la documentation technique fournie avec votre appareil avant de nous contacter.

Inhoud

Veiligheidsinformatie 32
Veiligheidsinstructies 33
Reiniging en onderhoud 35
Milieu 35
Productbeschrijving 36
Indicatoren 36
Dagelijks gebruik 36
Kooktabel 37
Instructies voor het kookgerei 38
Probleemoplossing 39
Technische gegevens 40
Energie-efficiëntie 41
IKEA garantie 41

Veiligheidsinformatie

ⓘ Lees voor uw eigen veiligheid en voor een correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat installeert en gebruikt. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u verhuist of het verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de werking en de veiligheidsfuncties van het apparaat.

Correct gebruik

- Laat het apparaat tijdens gebruik niet onbewaakt achter.
- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. binnenshuis.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkoppervlak of als oppervlak om iets op te bergen.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic folie, plastic, aluminium) in of in de buurt van het apparaat.
- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van het apparaat. Laat de contacten niet in aanraking komen met de onderkant van het apparaat of hete kookgerei.
- Voer niet eigenhandig reparaties uit om letsel en schade aan het apparaat te voorkomen. Neem voor service altijd contact op met IKEA.

Veiligheid voor kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, indien zij onder toezicht staan of aanwijzingen krijgen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de gevaren die hiermee zijn gemoeid begrijpen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat zowel tijdens gebruik als wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.
- Kinderen met een leeftijd van minder dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze constant onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen niet zonder toezicht het apparaat reinigen of er gebruikersonderhoud aan uitvoeren.

⚠ **WAARSCHUWING!** Activeer het kinderslot om te voorkomen dat kleine kinderen en huisdieren het apparaat onbedoeld inschakelen.

Algemene veiligheid

- Houd ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of in de ingebouwde structuur vrij.
- Raak het paneel niet aan als de restwarmte-indicator nog brandt om letsel te voorkomen.
- Stop tijdens gebruik geen voorwerpen in de inductieplaat om elektrische schokken te voorkomen.
- Wikkel de kabel niet om de nek om verwurging te voorkomen.

- Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt om het apparaat te reinigen.
- Er mogen geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels, op het oppervlak van de kookplaat worden gelegd, omdat ze heet kunnen worden.
- Schakel na gebruik het element van de kookplaat met de hiervoor bestemde knop uit en vertrouw niet op de pandetector.
- Dit apparaat is er niet voor bestemd om het te laten werken door middel van een externe timer of een apart afstandbediend systeem.
- Vermijd het aanraken van de verwarmingselementen.
- Als het netsnoer is beschadigd, dient het om gevaar te vermijden te worden vervangen door de fabrikant, het bevoegde onderhoudscentrum of door een gelijkwaardig bevoegde persoon. Neem contact op met IKEA voor service.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals:
  - Personeelskantines in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen;
  - Boerderijen;
  - Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en soortgelijk gebruik, bijv. door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
  - En bed & breakfast-achtige omgevingen.

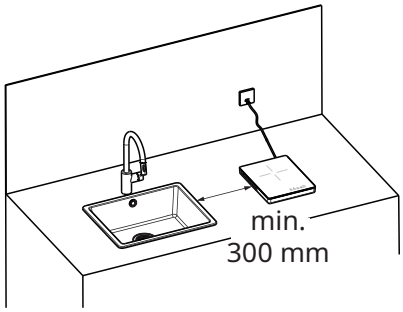
⚠ **OPGELET:** heet oppervlak, de oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.

⚠ **WAARSCHUWING!** Schakel als het oppervlak is gebarsten het apparaat uit om mogelijke elektrische schokken te vermijden. Neem contact op met IKEA voor service.

⚠ **WAARSCHUWING!** Het apparaat en de bereikbare onderdelen hiervan worden heet tijdens het gebruik.

⚠ **WAARSCHUWING!** Het koken met vet of olie zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. Probeer NOOIT om een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek dan de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik en plaats het apparaat NIET tijdens het koken of wanneer het is aangesloten op minder dan 30 cm van een waterbron (zoals een kraan of gootsteen).



Veiligheidsinstructies

Installatie

- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel aan personen of huisdieren of schade aan eigendommen veroorzaakt door het niet opvolgen van de volgende vereisten.

⚠ **OPGELET!** Raadpleeg de Veiligheidsinformatie voor u verder gaat met de installatie.

⚠ **WAARSCHUWING!** Het installatieproces moet de wetten,voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt in acht nemen (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, enz.)!

- Installeer het apparaat niet naast deuren of onder ramen omdat kookgerei mogelijk van de kookplaat kan vallen als deuren en ramen worden geopend.
- Controleer of het apparaat niet is beschadigd tijdens het transport. Sluit een beschadigd apparaat niet aan.
- Installeer het apparaat niet als het tijdens het transport beschadigd is geraakt.
- Sluit de kookplaat niet aan met verlengsnoeren en zorg ervoor dat de kabel van de kookplaat niet over andere werkplekken wordt geplaatst.

- Gelieve de specificaties niet te wijzigen of het product aan te passen. Risico op verwonding en beschadiging aan het apparaat.

⚠ **WAARSCHUWING!** Volg de instructies voor elektrische aansluiting nauwkeurig.

Elektrische aansluitingen

- Controleer voordat u het apparaat aansluit, of de nominale spanning op de typeplaat van het apparaat overeenkomt met de beschikbare voedingsspanning. Controleer ook het vermogen van het apparaat en controleer of de elektrische installatie in de woning geschikt is voor het vermogen van het apparaat (raadpleeg het hoofdstuk "Technische gegevens").
- Het typeplaatje bevindt zich onderaan de behuizing van de kookplaat.

⚠ **WAARSCHUWING!** Risico op verwonding door elektrische stroom.

- Loszittende en onnodige stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.

Vóór gebruik:

Gelieve de volgende instructies uit te voeren vóór gebruik.

- Gebruik het standaardstopcontact voor hoofdvoeding en controleer het stopcontact regelmatig om schade te voorkomen.
- Maak het apparaat zelf niet open en laat dat ook niet door een daarvoor onbekwaam persoon doen. Laat het apparaat alleen repareren door een installateur of een vergelijkbaar gekwalificeerde technicus.
- Controleer de stroomkabel en de stekker. Als het netsnoer of de stekker is beschadigd, mag u het apparaat niet gebruiken. Trek niet aan de stekker met natte handen.
- Gebruik geen verlengsnoer en gebruik alleen het stopcontact voor hoofdvoeding.
- Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, schakel dan eerst het apparaat in om de elektronische component 10 minuten te laten stabiliseren. Vervolgens kunt u het apparaat gaan gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van water, vuur of in een vochtige omgeving. Het apparaat is ALLEEN bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- Verwijder voor het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal, de stickers en de folie van het apparaat.
- Schakel de branders na elk gebruik uit met de besturingselementen en vertrouw niet alleen op pandetectie.
- Kans op brandwonden! Plaats geen metalen objecten zoals messen, vorken, lepels en pannendeksels op het kookoppervlak omdat deze heet kunnen worden.

⚠ **WAARSCHUWING!** Brandgevaar! Oververhitte vetten en oliën kunnen erg snel ontvlammen.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruikers met een geïmplanteerde pacemaker moeten hun bovenlichaam op minstens 30 cm afstand houden van ingeschakelde inductiekookzones.

⚠ **WAARSCHUWING!** Bedien het apparaat niet met natte handen en houd het oppervlak van het bedieningspaneel droog. Veel water op de toetsen van het bedieningspaneel maakt deze defect.

Tijdens & na gebruik:

Lees de instructies nauwkeurig om ontvlamming en ongelukken te voorkomen.

- Plaats het apparaat ALLEEN op een vlakke en stevige ondergrond.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Plaats geen andere voorwerpen op het paneel wanneer het apparaat aan staat.
  a) Roestvrij staal
  b) Ijzer
  c) Gietijzer
  d) Aluminium
  e) Deksel en email
  f) Mes, vork of lepel
  g) Borden van ijzer, roestvrij staal, gietijzer of aluminium
  h) Leeg kookgerei
- Draag of verplaats het apparaat niet tijdens verhitting als er kookgerei op staat.
- Zorg ervoor dat de omgeving goed geventileerd is tijdens verhitting.
- Steek geen draden of metalen voorwerpen in de luchtinlaat of -uitlaat van het apparaat.
- Het paneel onderhouden
  a) Laat geen zware objecten op het paneel vallen.
  b) Giet geen water, zuur of andere vloeistof op het paneel.
  c) Laat niets verbranden met vuur op het paneel.
  d) Plaats geen heet kookgerei op het apparaat wanneer het niet in gebruik is.
  e) Als het oppervlak (paneel) gebarsten is, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit om elektrische schokken te voorkomen en neem contact op met IKEA voor service.
  f) Sommig kookgerei kan geluid maken tijdens gebruik. Door het kookgerei een beetje te verplaatsen kan het geluid verdwijnen of afnemen. Verander van kookgerei als dit niet het geval is.
- Plaats het apparaat niet op vloerbedekking, doek of papieren materiaal wanneer het apparaat aan staat.
- Raak het paneel niet aan als dit heet is. Het paneel is heet tot de restwarmte-indicator uit gaat, ook als het apparaat is uitgeschakeld.

- Trek de stekker van het apparaat er niet uit door aan het snoer te trekken.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u de stekker er uit trekt. Trek de stekker van het apparaat er uit wanneer het gedurende langere tijd niet wordt gebruikt.
- Houd het kookgerei na gebruik uit de buurt van het apparaat.

Schade aan het apparaat voorkomen
- De glaskeramiek kan beschadigd raken als er objecten op vallen of als er kookgerei op valt.
- Kookgerei van gietijzer, aluminium of met een beschadigde onderkant kunnen krassen veroorzaken op het glaskeramiek of op het oppervlak glijden.
- Glaskeramiek kan ook beschadigd raken als het op de grond valt.
- Zorg ervoor dat sauspannen of koekenpannen niet droogkoken om beschadiging aan het kookgerei en het glaskeramiek te voorkomen.
- Gebruik de kookzone niet met leeg kookgerei of zonder kookgerei.
- Bedek delen van het apparaat nooit met aluminiumfolie. Plaats geen plastic of ander materiaal op het apparaat omdat dit in of op het apparaat kan smelten.

⚠ **WAARSCHUWING!** Houd het product verbonden met het stopcontact na gebruik tot de ventilator en de hitte-indicator zijn uitgeschakeld.

Informatie over acrylamide
Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen, met name in producten die zetmeel bevatten, een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Daarom adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet teveel te bruinen.

Reiniging en onderhoud

⚠ **WAARSCHUWING!**
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voor u het loskoppelt.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het reinigt.
- Reinig uit veiligheidsoverwegingen het apparaat niet met stoommachines of hogedrukreinigers.
- Scherpe objecten en schuurmiddel beschadigen het apparaat. Reinig het apparaat en verwijder de resten met water en afwasmiddel na elk gebruik. Verwijder ook alle resten van de schoonmaakmiddelen!

ⓘ Krassen of donkere vlekken op het glaskeramiek die niet kunnen worden verwijderd hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Hardnekkige resten verwijderen:
- Voedsel met suiker, plastic, resten van aluminiumfolie moet gelijk worden verwijderd, het beste middel om het glazen oppervlak te reinigen is een schraper (niet inbegrepen bij het apparaat). Plaats de schraper op het oppervlak van glaskeramiek in een hoek en verwijder de resten door het blad over het oppervlak te laten glijden. Veeg het apparaat schoon met een vochtige doek en een beetje schoonmaakmiddel. Wrijf ten slotte het apparaat schoon met een schone doek.
- Kalkringen, waterringen, vetspetters en glanzende metaalachtige verkleuringen moeten worden verwijderd nadat het apparaat is afgekoeld met reiniger voor glaskeramiek of roestvrij staal.

Milieu

Verwijdering van huishoudelijke apparaten

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

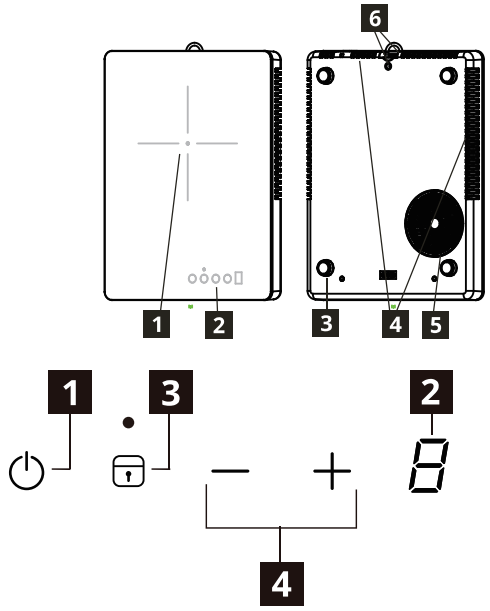
⚠ **WAARSCHUWING!** Voer de volgende stappen uit om het apparaat af te voeren:
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer door en gooi het weg.

Verwijdering van huishoudelijke apparaten
De materialen met het symbool ♺ zijn recycleerbaar. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om deze te recyclen.

Energiebesparing
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op de pannen.
- Plaats het kookgerei op de kookzone voor u deze inschakelt.

- De onderkant van het kookgerei moet zo dik en plat mogelijk zijn.

Productbeschrijving



1 Verwarmingsruimte
Kookzone 160 mm, 2 000 W
2 Bedieningspaneel
3 Silicone pootjes
4 Luchtuitvoer
5 Luchtinvoer
6 Hanghaak

Bedieningspaneel lay-out

1 Stand-by
2 Weergave vermogensniveau
3 Vergrendeling / kinderslot
4 Instelling vermogensniveau -/+

Druksensorvelden en displays

U bedient de kookplaat door het aanraken van de druksensorvelden.
Displays en geluidssignalen (korte piepgeluiden) bevestigen de keuze van een functie.

Stroomvermogen	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voeding	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1 100 W	1 500 W	2 000 W

Indicatoren

Pan is verkeerd neergezet of ontbreekt

Dit symbool verschijnt als de pan niet geschikt is voor inductiekoken, niet correct is neergezet of niet de juiste maat heeft voor de geselecteerde kookzone. Als binnen 60 seconden na het maken van de selectie geen pan wordt gedetecteerd, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Restwarmte

Als het display "H" weergeeft, dan is de kookzone nog heet. Als de kookzone is afgekoeld, gaat het display uit.

⚠ **WAARSCHUWING!** Risico voor brandwonden door restwarmte! Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, duurt het even voordat de kookzones zijn afgekoeld. Controleer de restwarmte-indicator H.

Gebruik de restwarmte voor het smelten en warm houden van gerechten.
Schakel het product niet uit voordat H van de display verdwijnt.

Dagelijks gebruik

Het kinderslot is altijd actief wanneer het apparaat is aangesloten en niet wordt gebruikt.

De stekker aansluiten

Het kinderslot is actief zodra de stekker in het stopcontact wordt gestoken. Houd de toets voor het kinderslot 3 seconden

ingedrukt om het te deactiveren; het display toont "0", zoals in stand-by, en het indicatielampje van het slot gaat uit. U kunt nu het vermogensniveau instellen.
Als u tijdens het gebruik van de kookplaat op de stand-bytoets drukt, wordt het kinderslot actief.

— +

Instelling vermogensniveau

1. Druk op – of + om het vermogensniveau tijdens het gebruik te regelen.
2. Als u op - drukt, wordt het vermogensniveau direct ingesteld op "9". Als u op - drukt, wordt het vermogensniveau verlaagd van "9" naar "1".
3. Als u op + drukt, wordt het vermogensniveau verhoogd vanaf "1". Als u op + drukt, wordt het vermogensniveau verhoogd van "1" naar "9".
4. Als u - of + lang ingedrukt houdt, verandert het vermogensniveau stapsgewijs.
5. Als u tegelijkertijd op - en + drukt, wordt het vermogensniveau teruggezet naar "0".



Vergrendelings-/reinigingsfunctie

Als er in de kookzone gewerkt wordt, kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, bijvoorbeeld om de kookplaat te reinigen.
Dit voorkomt onbedoeld wijzigen van de instelling van het vermogensniveau.

Het slot activeren

Druk kort op de vergrendelingstoets. De functie wordt geactiveerd wanneer het lampje van vergrendelingstoets brandt en een geluid wordt gegeven.

Het slot deactiveren

1. Druk kort op de vergrendelingstoets. De functie wordt gedeactiveerd wanneer het lampje van de vergrendelingstoets uitgaat en een geluid klinkt.
2. Het vermogensniveau keert terug naar de vorige instelling.



Automatische stand-by

De kookplaat schakelt in de volgende gevallen automatisch over naar stand-by:

- U stelt het vermogensniveau niet in binnen 10 seconden na het inschakelen van de kookplaat.
- U schakelt een kookzone niet uit of u wijzigt het vermogensniveau niet na 2 uur, of als de oververhitting optreedt (bijvoorbeeld wanneer een pan droog kookt).

Kooktabel

Hitte-instelling	Gebruiken voor:	Tijd (min.)	Tips
1	• Gekookt voedsel warmhouden.	waar nodig	Dek het voedsel af me een deksel.
1-2	• Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5-25	Roer regelmatig door.
2-3	• Rijst- en melkgerechten sudderen en kant-en-klaarmaaltijden opwarmen.	25-50	Voeg minimaal twee keer zoveel vloeistof toe als rijst en roer melkgerechten halverwege door.

Hitte-instelling	Gebruiken voor:	Tijd (min.)	Tips
4-5	• Groenten, vis, vlees, aardappelen stomen.	20-45	Voeg een kleine hoeveelheid water toe.
	• Grotere hoeveelheden voedsel en stoofschotels koken.	60-150	Voeg een kleine hoeveelheid water toe.
5-6	• Zachtjes bakken: kalfsvlees cordon bleu, koteletten, rissoles, worsten, roux, eieren.	Waar nodig	Keer halverwege om.
7-8	• Stamppot, steaks.	5-15	Keer halverwege om.
9	• Water koken, pasta koken, vlees dichtschroeien (goulash, stoofpot), friet frituren.		

Instructies voor het kookgerei

Welke pannen kunt u gebruiken
Gebruik alleen potten en pannen met bodems gemaakt van ferromagnetisch materiaal die geschikt zijn voor gebruik met inductiekookplaten:

- Gietijzer
- Geëmailleerd staal
- Koolstofstaal
- Roestvrij staal (hoewel niet allemaal)
- Aluminium met ferromagnetische coating of ferromagnetische plaat

Controleer het symbool (staat meestal op de bodem) om te bepalen of een pot of pan geschikt is. U kunt ook een magneet tegen de bodem houden. Als de magneet aan de bodem van de pan kleeft is de pan geschikt voor een inductiekookplaat.

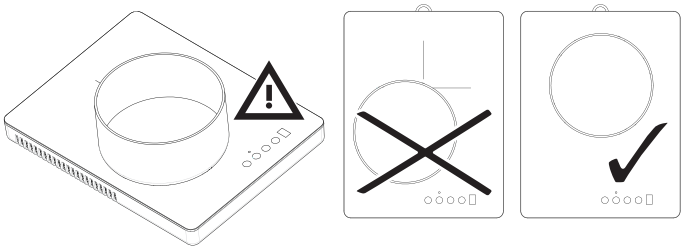
Gebruik voor optimale efficiëntie altijd potten en pannen met een vlakke bodem die de warmte gelijkmatig verdelen. Als de bodem ongelijk is, dan heeft dit invloed op het vermogen en warmtegeleiding.

Hoe te gebruiken
Minimumdiameter van de pan/panbodem voor de verschillende kookzones
Om te waarborgen dat de kookplaat goed functioneert, moet de pan één of meer van de referentiepunten op het oppervlak van de kookplaat afdekken en een geschikte minimumdiameter hebben.

Gebruik altijd de kookzone die het beste overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan.

Kookzone	Aanbevolen diameter van de pannen [mm]
Middenachterste kookzone	120-160

Plaats het kookgerei in het midden van de geselecteerde kookzone. Zorg ervoor dat het kookgerei niet buiten de markering van de kookzone uitsteekt



Lege potten/pannen of potten/pannen met een dunne bodem
Gebruik geen lege of dunne potten/pannen op de kookplaat, omdat het niet mogelijk is de temperatuur daarvan te controleren en deze ook niet automatisch kunnen worden uitgeschakeld als de temperatuur te hoog is, waardoor de pan of het oppervlak van de kookplaat wordt beschadigd. Raak in dat geval niets aan en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Raadpleeg "Probleemoplossing" als er een foutmelding verschijnt.

Hinten/tips

Geluiden tijdens het koken

Wanneer een kookzone aan staat, dan kan deze even kort een bromtoon geven. Dit is een kenmerk van alle kookzones van keramisch glas en heeft geen nadelige invloed op de werking of de levensduur van het apparaat. Het geluid hangt af van de gebruikte pannen. Als er veel geluid wordt veroorzaakt, dan kan het helpen om de pannen te vervangen.

Normale gebruiksgeluiden van de inductiekookplaat

Inductietechnologie is gebaseerd op het creëren van elektromagnetische velden om warmte direct op de bodem van het kookgerei te genereren. Potten en pannen kunnen verschillende geluiden of trillingen veroorzaken, afhankelijk van hoe ze gemaakt zijn. Deze geluiden worden als volgt omschreven:

Laag zoemend geluid (als van een transformator)

Dit geluid wordt geproduceerd bij koken op een hoge

warmtestand. Het is gebaseerd op de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar het kookgerei wordt overgedragen.
Het geluid houdt op of wordt stiller wanneer het warmteniveau wordt verlaagd.

Zacht fluiten

Dit geluid wordt geproduceerd wanneer de pan leeg is. Het stopt zodra er vloeistof of voedsel in de pan wordt gedaan.

Kraken

Dit geluid treedt op bij kookgerei dat gemaakt is van verschillende materialen die op elkaar liggen.
Het wordt veroorzaakt door de trillingen van de oppervlakken waar de verschillende materialen elkaar raken. Het geluid ontstaat op het kookgerei en kan variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel of vloeistof en de kookmethode (bijv. koken, sudderen, frituren).

Hard fluiten

Dit geluid treedt op bij kookgerei dat gemaakt is van verschillende materialen die op elkaar zijn gelaagd en wanneer ze bovendien op maximaal vermogen en op twee kookzones worden gebruikt. Het geluid houdt op of wordt stiller wanneer het warmteniveau wordt verlaagd.

Deze geluiden zijn normale ventilatorgeluiden

Voor een goede werking van het elektronische systeem moet de temperatuur van de kookplaat worden geregeld. Hiervoor is de kookplaat uitgerust met een koelventilator, die wordt geactiveerd om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. De ventilator kan ook blijven draaien nadat het apparaat is uitgeschakeld als de gedetecteerde temperatuur van de kookplaat na het uitschakelen nog steeds te hoog is.

Ritmische geluiden, vergelijkbaar met het tikkende geluid van een klok

Dit geluid treedt alleen op wanneer er minstens drie kookzones in werking zijn en verdwijnt of verzwakt wanneer sommige zones worden uitgeschakeld.
De beschreven geluiden zijn een normaal onderdeel van de inductietechnologie en moeten niet als defecten worden beschouwd.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Kortsluiting of een stroomstoring in de voedingsbron van uw huis.	Controleer of de stroomtoevoer niet is uitgevallen.
	Het is meer dan 10 seconden geleden sinds u het apparaat hebt ingeschakeld.	Schakel het apparaat opnieuw in.
	Het kinderslot is ingeschakeld.	Controleer of de vergrendelings-/ kinderslotfunctie niet is ingeschakeld (zie het hoofdstuk "Vergrendelings-/ kinderslotfunctie").
	Verschillende sensorvelden zijn tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorgebied tegelijk aan.
	Water of resten op het glazen oppervlak	Zorg ervoor dat het bedieningspaneel schoon en droog is voor gebruik
Het apparaat doet het niet meer. Foutindicatie: U	De pannen niet geschikt voor inductie.	Zorg ervoor dat geschikt kookgerei wordt gebruikt
	Geen pannen op de kookzone of pannen met een diameter kleiner dan 120 mm.	Zorg ervoor dat geschikt kookgerei op de kookzone wordt geplaatst
Het apparaat doet het niet meer. Foutindicatie: E → 2	De temperatuursensor op de printplaat werkt niet.	Als E → 2 aanhoudt, neem dan contact op met IKEA voor service.
	De omgevingstemperatuur is te hoog.	
Het apparaat doet het niet meer. Foutindicatie: E → 3	De hoofdvoeding is hoger dan AC 275 V.	Gebruik een product dat geschikt is voor de stroomvoorziening.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat doet het niet meer. Foutindicatie: E → 4	De hoofdvoeding is lager dan AC 100 V.	Gebruik een product dat geschikt is voor de stroomvoorziening.
Het apparaat doet het niet meer. Foutindicatie: E → 5	De temperatuursensor onder het glas werkt niet.	Neem contact op met IKEA voor service.
Het apparaat doet het niet meer. Foutindicatie: E → 6		
Het apparaat doet het niet meer. Foutindicatie: E → 0	Interne uitzondering	Schakel het apparaat uit en zet het na 5 minuten opnieuw aan. Als E → 0 aanhoudt, neem dan contact op met IKEA voor service.

De foutcode wordt weergegeven wanneer de kookplaat is ingeschakeld en een fout wordt gedetecteerd. "E" en cijfers worden afwisselend gedurende 0,5 s (500 ms) weergegeven in een herhalende cyclus.

Als er een storing is, probeer deze dan op te lossen door de probleemoplossingsinstructies op te volgen. Als het probleem niet kan worden opgelost, neem dan contact op met IKEA voor service.

ⓘ Bij verkeerd gebruik van het apparaat kan de dealer kosten in rekening brengen, zelfs tijdens de garantieperiode.

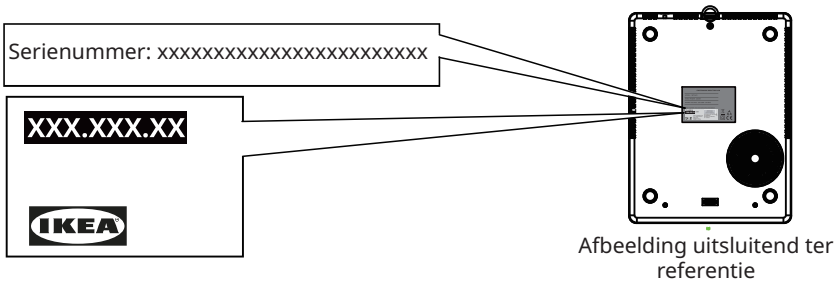
Technische gegevens

Model	14P12601
Type kookplaat	Vrijstaande inductiekookplaat
Aantal kookzones en/of gebieden	1
Nominaal vermogen	2 000 W
Nominale spanning	220 - 240 V~
Nominale frequentie	50 - 60 Hz
Diepte	350 mm
Breedte	270 mm
Hoogte	45 mm
Netto gewicht	2,5 kg

Typeplaatje

Serienummer (begint met SN, 22-cijferige code)

Artikelnummer (8-cijferige code)



Afbeelding uitsluitend ter referentie

Energie-efficiëntie

Productinformatie volgens de EU-Ecodesignverordening

Modelidentificatie	14P12601
Type kookplaat	Vrijstaande inductiekookplaat
Aantal kookzones	1
Verwarmingstechnologie	Inductie
Diameter van ronde kookzones (Ø)	160 mm
Energieverbruik per kookzone (EV elektrisch koken)	181,2 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EV elektrische kookplaat)	181,2 Wh/kg
Productinformatie voor energieverbruik en de tijdsduur om de van toepassing zijnde spaarstand te bereiken	uitmodus: 0,8 W

IKEA garantie

Als u aanspraak wilt maken op de productgarantie of productondersteuning wilt krijgen



Neem dan contact op met de IKEA-klantenservice. U vindt de link naar het zelfbedieningsportaal of het telefoonnummer op www.IKEA.com.

Om uw serviceaanvraag via het zelfbedieningsportaal te voltooien en gemakkelijker informatie over uw product of reserveonderdelen voor uw product te vinden, raden wij u aan het IKEA-artikelnummer (8 cijfers) en het serienummer van het productlabel te noteren.

In het gedeelte Technische gegevens/ typeplaatje kunt u vinden waar het typeplaatje zich bevindt

BEWAAR HET AANKOOP-/ LEVERINGSDOCUMENT!

Dit is uw aankoopbewijs; zonder dit document is de garantie ongeldig. Op de kassabon staan ook de naam en het IKEA-artikelnummer (8 cijfers) van elk aangeschaft apparaat vermeld.

Lees de technische documentatie bij uw apparaat aandachtig door voordat u contact met ons opneemt.

Indhold

Oplysninger om sikkerhed 42
Sikkerhedsvejledning 43
Pleje og rengøring 45
Miljøhensyn 45
Beskrivelse af produktet 45
Indikatorer 46
Daglig brug 46
Tilberednings oversigt 47
Vejledning til kogegrej 47
Fejlfinding 48
Tekniske data 49
Energieffektivitet 50
IKEA's garanti 50

Oplysninger om sikkerhed

ⓘ Af hensyn til din sikkerhed og for at kunne betjene apparatet korrekt bør du læse denne vejledning grundigt, inden du installerer apparatet og tager det i brug. Lad altid vejledningen følge med apparatet, hvis du flytter eller sælger det. Brugere bør sætte sig ind i alle aspekter af apparatets betjening og sikkerhedsfunktioner.

Korrekt brug

- Lad ikke apparatet være uovervåget under brug.
- Apparatet er udelukkende designet til brug i hjemmet.
- Apparatet er udelukkende designet til indendørs brug i hjemmet.
- Apparatet må ikke anvendes som arbejdsbord eller til opbevaring.
- Placér eller opbevar ikke brandbare væsker, stærkt brandbare materialer eller genstande, der kan smelte fast (f.eks. plastfolie, plast, aluminium) på eller nær apparatet.
- Vær opmærksom, når du forbinder et elektrisk apparat til en stikkontakt i nærheden. Lad ikke ledninger komme i kontakt med eller i klemme under apparatet eller varmt kogegrej.
- Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da du derved kan skade dig selv eller apparatet. Kontakt altid din IKEA for service.

Sikkerhed for børn og udsatte personer

- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget undervisning i, hvordan apparatet kan bruges på sikker måde, og hvis de har forstået de medfølgende farer.
- Hold alle indpakningsmaterialer uden for børns rækkevidde. De kan udgøre en kvælningsfare.
- Hold børn på afstand af apparatet både, når det er i brug, og når det ikke er.
- Børn under 8 år bør holdes på afstand af apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

⚠ **ADVARSEL!** Aktivér børnelåsen for at forhindre, at småbørn og kæledyr tænder apparatet ved et uheld.

Generelt om sikkerhed

- Sørg for, at ingen ventilationsåbninger på apparatet eller på indbygningskabinettet, blokeres.
- Undgå skader ved ikke at berøre panelet, mens restvarmeindikatoren stadig lyser.
- Undgå elektrisk stød ved aldrig at stikke genstande ind i induktionskogepladen, mens den er tændt.
- Ledningen må ikke vikles om halsen, da dette kan udgøre en kvælningsrisiko.
- Apparatet må ikke rengøres med damprenser.
- Metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og grydelåg må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Sluk kogezonerne på kontrolpanelet efter brug i stedet for at stole på grydedetektoren.

- Dette apparat er ikke beregnet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Pas på ikke at berøre varmeelementerne.
- Hvis ledningen er beskadiget, bør den for at undgå fare udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer. Kontakt IKEA for service.
- Apparatet er beregnet til husholdningsbrug eller lignende anvendelser, eksempelvis:
  - personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
  - landhuse;
  - af kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
  - kroer og lignende miljøer.

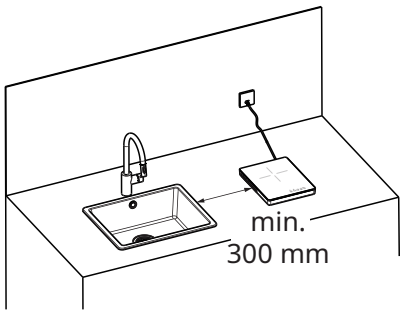
⚠ **FORSIGTIG:** Varm overflade, Overfladerne bliver meget varme under brug.

⚠ **ADVARSEL!** Hvis overfladen er revnet, bør du slukke apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød. Kontakt IKEA for service.

⚠ **ADVARSEL!** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

⚠ **ADVARSEL!** Madlavning med fedt eller olie skal altid ske under opsyn, da det ellers kan være farligt og medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk apparatet, og dæk derefter flammerne til f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

⚠ **ADVARSEL!** Brug og anbring IKKE apparatet nærmere end 30 cm på en vandkilde (vandhane/vask), når det er i brug eller tilsluttet.



Sikkerhedsvejledning

Installation

- Producenten påtager sig intet ansvar for evt. skade på personer og kæledyr eller ejendele, der skyldes manglende overholdelse af følgende krav.

⚠ **FORSIGTIG!** For yderligere oplysninger om installation se afsnittet Sikkerhedsoplysninger.

⚠ **ADVARSEL!** Installationen skal følge de love, bestemmelser, retningslinjer og standarder (elektriske sikkerhedsregler og bestemmelser, korrekt genbrug i overensstemmelse med reglerne osv.), der er gældende i det land, hvor apparatet anvendes!

- Undlad at installere apparatet direkte ved siden af døre eller under vinduer, da varmt kogegrej kan blive slået af kogepladen, når døre og vinduer åbnes.
- Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Tilslut ikke et beskadiget apparat.
- Undlad at sætte apparatet op, hvis det er blevet beskadiget under transporten.
- Tilslut ikke kogepladen via en forlængerledning og undlad at placere kogepladen således, at ledningen føres over arbejdsfladen.
- Undlad at ændre specifikationerne eller modificere dette produkt. Risiko for personskade og skade på apparatet.

⚠ **ADVARSEL!** Overhold omhyggeligt vejledningen for elektriske tilslutninger.

Elektriske tilslutninger

- Inden tilslutning bør du kontrollere, at apparatets nominelle spænding, som er angivet på mærkepladen, modsvarer forsyningsspændingen. Kontrollér også apparatets nominelle effekt, og at husets el-installation har en kapacitet, der passer til apparatets nominelle effekt (se kapitlet med tekniske data).
- Mærkepladen sidder nederst på kogepladens hus.

⚠ **ADVARSEL!** Elektrisk strøm kan medføre personskade.

- Løse eller forkert monterede stik og kontakter kan medføre, at terminalen overophedes.

Inden ibrugtagning:

Vær opmærksom på følgende anvisninger inden ibrugtagning.

- Forbind apparatet til en standard stikkontakt og kontrollér regelmæssigt kontakten, så du undgår skader.

- Du eller en ukvalificeret person må ikke åbne apparatet. Reparation af apparatet må kun udføres af serviceagenten eller en lignende kvalificeret tekniker.
- Kontrollér løbende ledning og stik. Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Tag ikke stikket ud, mens du har våde hænder.
- Brug ikke en forlængerledning men forbind udelukkende apparatet direkte til en stikkontakt.
- Tænd først apparatet i 10 minutter for at stabilisere de elektriske komponenter, hvis apparatet ikke har været brugt i en længere periode. Derefter kan du begynde at bruge apparatet.
- Brug ikke apparatet i nærheden af vand, åben ild eller fugtige områder. Apparatet er KUN beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Fjern al emballage, mærkater og film fra apparatet før ibrugtagning.
- Sluk kogezonerne på kontrolpanelet efter hver brug i stedet for at stole på grydedetektoren.
- Risiko for forbrænding! Placér ikke genstande af metal som f.eks. knive, gafler, skeer eller grydelåg på varmepladen, da de kan blive meget varme.

⚠ **ADVARSEL!** Brandfare! Overophedet fedt og olie kan antænde meget hurtigt.

⚠ **ADVARSEL!** Brugere med pacemaker bør holde overkroppen på en afstand af mindst 30 cm fra tændte induktionskogezoner.

⚠ **ADVARSEL!** Betjen ikke apparatet med våde hænder, og hold kontrolpanelets overflade tør. Hvis der ligger meget vand på kontrolpanelets knapper, vil de ikke længere fungere korrekt.

Under og efter brug:
Vær opmærksom på følgende vejledning, så du undgår antænding og ulykker.

- Placér KUN apparatet på en flad og stabil overflade.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Følgende genstande må ikke placeres på panelet, når apparatet er i drift.
  a) Rustfrit stål
  b) Jern
  c) Støbejern
  d) Aluminium
  e) Låg og emalje
  f) Kniv, gaffel eller ske
  g) Fade fremstillet i jern, rustfrit stål, støbejern eller aluminium
  h) Tomt kogegrej
- Undlad at bære eller flytte enheden med kogegrej stående på den under opvarmning.
- Sørg for god ventilation omkring kogepladen, mens den er varm.
- Stik ikke ledninger eller metalgenstande ind i luftindtaget eller luftudtaget på apparatet.
- Sådan vedligeholdes panelet
  a) Tab ikke tunge genstande ned på panelet.
  b) Hæld ikke vand, syre eller anden væske på panelet.
  c) Lad ikke åben ild komme i kontakt med panelet.
  d) Placér ikke varmt kogegrej på apparatet, når det ikke er i brug.
  e) Hvis overfladen (panelet) er revnet, skal du straks slukke for apparatet for at undgå elektrisk stød og returnere det til IKEA for service.
  f) Visse typer kogegrej kan generere støj under brug. Sker det, kan du flytte kogegrejet en anelse, hvilket kan fjerne eller reducere støjen. I modsat fald må du anvende andet kogegrej.
- Placér ikke apparatet på et tæppe, en dug eller materialer af papir, når det er i brug.
- Berør ikke panelet, mens det er varmt. Panelet er stadig varmt, indtil restvarmeindikatoren slukker, selv når der er slukket for strømmen.
- Træk ikke i ledningen, når du trækker stikket ud af stikkontakten.
- Sluk apparatet, og lad det afkøle, før du trækker stikket ud af stikkontakten. Træk ledningen ud af stikkontakten, når apparatet ikke skal bruges i en længere periode.
- Hold kogegrejet væk fra apparatet efter brug.

Sådan undgår du at beskadige apparatet

- Den glaskeramiske flade kan beskadiges ved, at genstande falder ned på den, eller at kogegrej bankes imod den.
- Kogegrej af støbejern, støbt aluminium, eller som har skader i bunden, kan ridse den glaskeramiske flade, hvis de trækkes hen over den.
- Den glaskeramiske flade kan også beskadiges ved at blive tabt på gulvet.
- Undgå at beskadige kogegrej og den glaskeramiske flade ved ikke at lade gryder eller pander koge tør.
- Benyt ikke kogezonerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Ingen del af apparatet må tildækkes med sølvpapir. Placér aldrig plastik eller andre smeltbare materialer i eller på apparatet.

⚠ **ADVARSEL!** Lad apparatet være tilsluttet lysnettet efter brug, indtil blæseren og varmeindikatoren er slukket.

Information om akrylamid
Vigtigt! Ifølge den seneste forskning kan intensiv bruning af madvarer, især madvarer, der indeholder stivelse, udgøre en sundhedsrisiko pga. akrylamid. Vi anbefaler derfor, at du tilbereder ved lavest mulige temperatur og ikke bruner madvarerne for meget.

Pleje og rengøring

⚠ ADVARSEL!

- Sluk apparatet og lad det køle af, inden du kobler det fra lysnettet.
- Sluk apparatet og lad det køle af, inden du rengør det.
- Du bør af sikkerhedshensyn ikke rengøre apparatet med en damprenser eller højtryksrenser.
- Skarpe genstande og rengøringsmidler med slibemiddel vil beskadige apparatet. Rengør apparatet og fjern evt. madrester med vand og opvaskemiddel efter hver brug. Fjern også resterne af rengøringsmidlerne!

ⓘ Ridser eller mørke pletter på den glaskeramiske overflade, der ikke kan fjernes, har ingen indflydelse på apparatets funktionsduelighed.

Sådan fjernes spildte og fastbrændte pletter:

- Sukkerholdige madvarer, plast- og sølvpapirrester skal fjernes omgående. Det bedste redskab til rengøring af glaspladen er en skraber (leveres ikke med apparatet). Placér en skraber i en vinkel mod den glaskeramiske overflade og fjern madrester ved at lade bladet glide hen over pladen. Tør apparatet med en fugtig klud med lidt opvaskemiddel. Tør til sidst apparatet med en ren, tør klud.
- Kalk- og vandaflejringer, fedtstænk og skinnende metalmisfarvninger skal fjernes med et rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader eller rustfrit stål efter, at kogepladen er kølet af.

Miljøhensyn

Bortskaffelse af husholdningsapparater

Symbolet  på produktet eller dets indpakning angiver, at produktet ikke må behandles som husholdningsaffald. I stedet skal det indleveres på et relevant indsamlingssted til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Hvis du sikrer, at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper du med til at undgå negative konsekvenser for miljø og personers sundhed, som ellers kunne opstå på grund af forkert affaldshåndtering af dette produkt. Du kan få yderligere oplysninger om genanvendelse hos din kommune, dit lokale renovationsselskab eller i butikken, hvor du købte produktet.

⚠ ADVARSEL! Gør følgende, når du vil bortskaffe apparatet:

- Træk stikket ud af stikkontakten.
- Klip ledningen af og smid den væk.

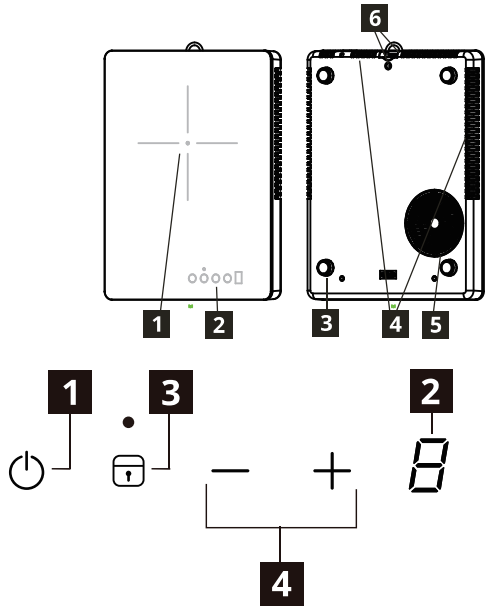
Bortskaffelse af husholdningsapparater

Materialer med symbolet ♺ kan genanvendes. Bortskaf indpakningsmaterialerne i en indsamlingscontainer til genbrug.

Spar på energien

- Læg om muligt altid låg på gryder og pander.
- Placér kogegrejet på kogezonen inden, du tænder den.
- Kogegrejets bund skal være så tyk og plan som muligt.

Beskrivelse af produktet



1 Varmesektion
Kogezone 160 mm, 2.000 W
2 Kontrolpanel
3 Silikonefødder
4 Luftudtag
5 Luftindtag
6 Krog til ophæng

Oversigt over kontrolpanel

1 Standby
2 Visning af effekttrin
3 Lås/børnelås
4 Valg af effekttrin -/+

Sensorfelter til berøringsbetjening og display

Du betjener kogepladen ved at berøre sensorfelterne.
Display og lydsignaler (korte bip) bekræfter valg af funktion.

Effekttrin	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Effekt	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1.100 W	1.500 W	2.000 W

Indikatorer

U Gryde ikke placeret korrekt eller ingen gryde

Symbolet vises, hvis gryden ikke er egnet til madlavning med induktion, ikke er placeret korrekt eller ikke har en størrelse, der passer til den valgte kogezone. Hvis der ikke registreres nogen gryde inden for 60 sekunder efter valg af indstilling, slukkes kogepladen.

H Restvarme

Hvis displayet viser et "H", er kogezonen fortsat varm. Displayet slukker, når kogezonen er kølet af.

⚠ **ADVARSEL!** Risiko for forbrændinger fra restvarme! Efter at du slukker apparatet, har kogezonerne brug for tid til at køle af. Kig på restvarmeindikatoren [H].

Brug restvarmen til smeltning eller til at holde maden varm.
Tag ikke stikket til apparatet ud af kontakten, før [H] er forsvundet fra displayet.

Daglig brug

Børnelåsen er altid aktiv, når produktet er tilsluttet og ikke er i brug.

Tilslutning til lysnettet

Når du sætter stikket i stikkontakten, aktiveres børnelåsen. Hold knappen til børnelåsen nede i 3 sekunder for at deaktivere den. Displayet viser “0” som i standbytilstand, og indikatoren for børnelås slukker. Du kan nu indstille effekttrin.
Hvis du trykker på standby-knappen under brug af kogepladen, aktiveres børnelåsen.

Valg af effekttrin

1. Tryk på - eller + for at indstille effekttrin under drift.
2. Tryk på - for at vælge effekttrin "9" direkte. Tryk på - for at reducere effekttrinnet "9" til "1".
3. Tryk på + for at øge effekttrinnet fra "1". Tryk på + for at øge effekttrinnet fra "1" til "9".
4. Hold - eller + nede for at skifte effekttrin hurtigere.
5. Tryk på - og + samtidigt for at nulstille effekttrinnet til ”0”.

Lås/rengøringsfunktion

Du kan låse kontrolpanelet for eksempelvis at rengøre kogepladen, når kogezonen er i brug.
På den måde undgår du at ændre valget af effekttrin ved et uheld.

Aktiver låsen

Tryk kort på låseknappen. Funktionen er aktiveret, når indikatoren for låsetasten lyser, og der afgives en lyd.

Deaktiver låsen

1. Tryk kort på låseknappen. Funktionen deaktiveres, når indikatoren for låsetasten slukker, og der afgives en lyd.

2. Effekttrinet vender tilbage til den sidste indstilling.



Automatisk standbytilstand

Funktionen sætter automatisk kogepladen i standbytilstand, hvis:

- Du ikke vælger effekttrin inden for 10 sekunder efter tænding af kogepladen.
- Du ikke slukker en kogezone, eller du ikke ændrer effekttrin efter 2 timer, eller hvis der indtræffer overophedning (f.eks. når en gryde koger tør).

Tilberednings oversigt

Varmeindstilling	Anvendelse:	Tid (min.)	Tip
1	• Hold tilberedt mad varm.	Efter behov	Læg låg på gryden.
1-2	• Hollandaisesauce, smeltning af smør, chokolade, husblas.	5-25	Rør rundt en gang imellem.
2-3	• Kogning af ris og mælkebaserede retter, opvarmning af færdiglavede retter.	25-50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, og rør rundt i mælkeretter midtvejs under tilberedningen.
4-5	• Dampning af grøntsager, fisk, kød, kartofler.	20-45	Tilsæt lidt vand.
	• Tilberedning af større portioner mad og gryderetter.	60-150	Tilsæt lidt vand.
5-6	• Lettere stegning: cordon bleu af kalv, koteletter, rissoller, pølser, roux, æg.	Efter behov	Vend ingredienserne på halvvejen.
7-8	• Hashbrown, steaks.	5-15	Vend ingredienserne på halvvejen.
9	• Kogning af vand, kogning af pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturestegning af chips.		

Vejledning til kogegrej

Grydetyper, der kan bruges

Brug kun gryder og pander, hvor bunden er fremstillet af et ferromagnetisk materiale, der er egnet til brug på induktionskogeplader:

- Støbejern
- Emaljeret stål
- Kulstofstål
- Rustfrit stål (dog ikke alle typer)
- Aluminium med en ferromagnetisk belægning eller en ferromagnetisk plade

Se efter symbolet  (normalt præget i bunden) for at finde ud af, om en gryde eller pande kan bruges. Du kan også holde en magnet mod bunden. Hvis den hænger fast i undersiden, kan kogegrejet bruges på en induktionskogeplade.

Brug altid gryder og pander med flad bund, der fordeler varmen jævnt, for at opnå den største effektivitet. Det påvirker effekt og varmeledning, hvis bunden er ujævn.

Sådan bruges kogepladen

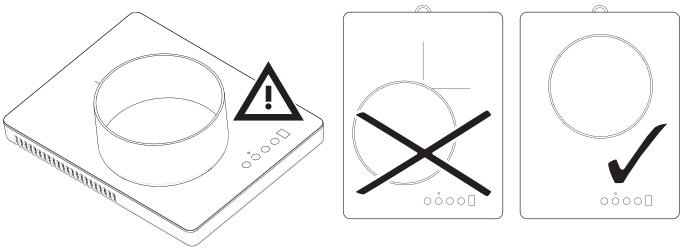
Minimumsdiameter på bunden af gryde/pande for forskellige kogeområder

Gryden skal dække et eller flere af referencepunkterne på overfladen af kogepladen og skal have en passende minimumsdiameter for at sikre, at kogepladen fungerer korrekt.

Brug altid den kogezone, der bedst passer til diameteren på bunden af panden.

Kogezone	Anbefalet diameter på kogegrej [mm]
Midterste bageste kogezone	120-160

Placer kogegrejet midten på den valgte zone. Sørg for, at kogegrejet ikke går ud over zoneafmærkningen



Tomme gryder/pander eller gryder/pander med tynd bund
Brug ikke tomme gryder/pander eller gryder/pander med tynd bund på kogepladen, da kogepladen ikke kan overvåge temperaturen eller slukke automatisk, hvis temperaturen er for høj. Det kan beskadige gryden/panden eller overfladen på kogepladen. Sker dette, må du ikke røre ved noget, men skal vente, indtil alle komponenter er kølede af.
Se afsnittet "Fejlfinding", hvis der vises en fejlbesked.

Råd/tips

Støj under brug

Når en kogezone tændes, kan den brumme lidt. Det er et kendetegn for alle glaskeramiske kogezoner og påvirker ikke apparatets funktion eller levetid. Støjen afhænger af det anvendte kogegrej. Hvis støjen forstyrrer meget, kan det muligvis hjælpe at bruge et andet kogegrej.

Normale lyde ved brugen af et induktionskomfur

Induktionsteknologien er baseret på dannelse af elektromagnetiske felter, der genererer varme direkte på bunden af kogegrejet. Gryder og pander kan muligvis forårsage støj af forskellig art eller vibrationer afhængigt af deres fremstillingsmetode. Støjen beskrives som følger:

Lav brummen (som en transformer)

Støjen forekommer ved madlavning på et meget højt varmetrin. Den er baseret på energimængden, der overføres fra kogepladen til kogegrejet.

Støjen forsvinder eller bliver svagere, når varmetrinnet reduceres.

Stille fløjten

Støjen forekommer, når kogegrejet er tomt. Støjen forsvinder, når der kommes væske eller mad i kogegrejet.

Knitren

Støjen forekommer med kogegrej, der er fremstillet af forskellige materialer lagt i lag.
Den forårsages at vibrationer i overfladerne, hvor forskellige materialer mødes. Støjen forekommer i kogegrejet og kan variere afhængigt af mængden af mad eller væske og tilberedningsmetode (f.eks. kogning, simren, stegning).

Høj fløjten

Støjen forekommer med kogegrej, der er fremstillet af forskellige lag af materialer, når de bruges med maksimal effekt samt på to kogezoner. Støjen forsvinder eller bliver svagere, når varmetrinnet reduceres.

Disse lyde er normale ventilatorlyde

Af hensyn til korrekt drift af det elektroniske system skal temperaturen i kogepladen reguleres. Kogepladen er derfor udstyret med en køleventilator, som aktiveres for at reducere og regulere temperaturen i det elektroniske system. Ventilatoren kan også fortsætte med at køre, når apparatet slås fra, hvis den registrerede temperatur i kogepladen fortsat er for varm, efter kogepladen er slukket.

Rytmiske lyde som et tikkende ur

Støjen forekommer kun, når mindst tre kogezoner er i brug og forsvinder eller dæmpes, når nogle af kogezonerne slukkes.
De beskrevne lyde er et normalt element i induktionsteknologien og skal ikke betragtes som fejl.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Apparatet virker ikke.	Manglende strømtilførsel eller en kortslutning i strømforsyningen i dit hjem.	Du skal sikre dig, at relæet ikke er slået fra.
	Der er gået mere end 10 sekunder siden, du tændte kogepladen.	Tænd apparatet igen.
	Børnelås er aktiveret.	Sørg for, at lås/børnelås ikke er aktiveret (se afsnittet "Låsefunktion/ børnelåsfunktion").
	Du har rørt ved flere sensorfelter på samme tid.	Berør kun ét sensorområde ad gangen.
	Vand eller rester på glasoverfladen	Sørg for, at brugergrænsefladen er ren og tør før brug

Problem	Mulig årsag	Løsning
Apparatet holder op med at fungere. Fejlkode: E 4	Kogegrejet er ikke egnet til induktion .	Sørg for at bruge egnet kogegrej
	Intet kogegrej er placeret på kogezonen, eller diameteren på kogegrejet er mindre end 120 mm.	Sørg for, at egnet kogegrej er placeret på kogezonen
Apparatet holder op med at fungere. Fejlkode: E → 2	Temperatursensoren på PCB'en fungerer ikke.	Hvis E → 2 fortsætter, skal du kontakte IKEA for service.
	Den omgivende temperatur er for høj.	
Apparatet holder op med at fungere. Fejlkode: E → 3	Strømforsyningen er over 275 V vekselstrøm.	Skift til en strømforsyning, der er egnet til produktet.
Apparatet holder op med at fungere. Fejlkode: E → 4	Strømforsyningen er under 100 V vekselstrøm.	Skift til en strømforsyning, der er egnet til produktet.
Apparatet holder op med at fungere. Fejlkode: E → 5	Temperatursensoren under glasset fungerer ikke.	Kontakt IKEA for service.
Apparatet holder op med at fungere. Fejlkode: E → 6		
Apparatet holder op med at fungere. Fejlkode: E → 0	Intern undtagelse	Sluk apparatet, og genstart efter 5 minutter. Hvis E → 0 fortsætter, skal du kontakte IKEA for service.

Fejlkode vises, når kogepladen er tændt, og der registreres en fejl. E og tal vises skiftevis med 0,5 s (500 ms) mellem hver visning.

Hvis der er en fejl, kan du prøve at løse den ved at følge retningslinjerne for fejlfinding. Hvis problemet ikke kan løses, skal du kontakte IKEA for service.
ⓘ Hvis du har fejlbetjent apparatet, vil problemet muligvis ikke blive udbedret omkostningsfrit af forhandleren, selv om garantiperioden endnu ikke er udløbet.

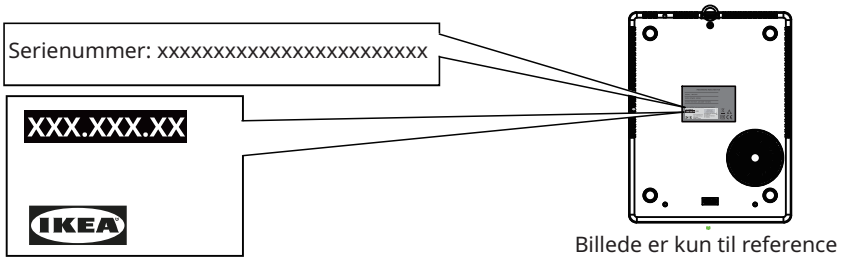
Tekniske data

Model	14P12601
Kogepladetype	Fritstående induktionskogeplade
Antal kogezoner og/eller -områder	1
Nominel effekt	2.000 W
Nominel spænding	220 - 240 V~
Nominel frekvens	50 - 60 Hz
Dybde	350 mm
Bredde	270 mm
Højde	45 mm
Nettovægt	2,5 kg

Typeskilt

Serienummer (starter med SN, kode på 22 cifre)

Varenummer (kode på 8 cifre)



Billede er kun til reference

Energieffektivitet

Produktinformation i henhold til EU's Ecodesign-forordning

Modelidentifikation	14P12601
Kogepladetype	Fritstående induktionskogeplade
Antal kogezoner	1
Varmeteknologi	Induktion
Diameter på runde kogezoner (Ø)	160 mm
Energiforbrug pr. kogezone (energiforbrug ved madlavning med el)	181,2 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug (energiforbrug for elektrisk kogeplade)	181,2 Wh/kg
Oplysninger om produktets strømforbrug og tid, inden den relevante strømsparetilstand nås	slukket tilstand: 0,8 W

IKEA's garanti

Hvis du vil gøre krav på din produktgaranti eller få produktsupport



Kontakt IKEA's kundeservice. Du finder linket til selvbetjeningsportalen eller telefonnummeret på www.IKEA.com.

For at fuldføre din anmodning om service på selvbetjeningsportalen, og for lettere at finde oplysninger om dit produkt eller reservedele tilknyttet dit produkt, opfordrer vi dig til at notere IKEA-varenummeret (8 cifre) og serienummeret på produktetiketten.

I afsnittet Tekniske data / typeskilt kan du få flere oplysninger om, hvor typeskiltet er placeret

GEM KØBS-/LEVERINGSDOKUMENTET!

Det er din købskvittering; garantien er ikke gyldig uden denne. Kvitteringen indeholder ligeledes navnet og IKEA-varenummeret (8-cifret kode) på alle købte apparater.

Læs omhyggeligt den tekniske dokumentation, der fulgte med dit apparat, før du kontakter os.

Efnisyfirlit

Öryggisupplýsingar 51
Öryggisleiðbeiningar 52
Umhirða og þrif 53
Umhverfismálefni 54
Vörulýsing 54
Gaumljós 55
Dagleg notkun 55
Eldvél 56
Leiðbeiningar um potta og pönnur 56
Bilanaleit 57
Tæknileg gögn 58
Orkunýtni 59
IKEA ábyrgð 59

Öryggisupplýsingar

ⓘ Til að tryggja öryggi og rétta notkun tækisins, lesið vandlega þessa handbók fyrir uppsetningu og notkun. Haldið alltaf þessum leiðbeiningum með tækinu, jafnvel ef þú flytur það eða selur. Notendur verða að vita alveg starfrækslu og öryggisatriði tækisins.

Rétt notkun

- Ekki láta tækið eftirlitslaust þegar það er í notkun.
- Þetta tæki er eingöngu hannað til heimilisnota.
- Þetta tæki er eingöngu hannað til innanhússnotkunar.
- Ekki má nota tækið sem vinnusvæði eða sem geymsluflöt.
- Ekki setja eða geyma eldfima vökva, mjög eldfim efni eða sambræðanlega hluti (t.d. plastfilmu, plast, ál) í eða nálægt tækinu.
- Gætið að þegar rafmagnstækinu er stungið í innstungu rétt hjá. Ekki leyfa snúrunni að koma við eða festast undir tækinu eða heitum pottum.
- Ekki gera sjálf(ur) við til þess að koma í veg fyrir meiðsli og skemmdir á tækinu. Hafðu alltaf samband við IKEA hjá þér vegna þjónustu.

Öryggi barns og viðkvæms einstaklings

- Börn 8 ára og eldri og fólk sem er hreyfihamlað, með skerta skynjun, skert andlega eða skortir reynslu og þekkingu ef það hefur fengið leiðsögn eða leiðbeiningar um örugga notkun ísskápsins og áttar sig á hættunum sem fylgja mega nota ísskápinn.
- Haldið öllum umbúðum frá börnum. Vegna hættu á köfnun.
- Halda börnum frá tækinu á meðan það er í gangi og einnig þegar það er ekki í notkun.
- Börnum undir 8 ára aldri skal haldið frá nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Börn mega ekki leika sér að helluborðinu. Hreinsun og viðhald notanda skulu ekki framkvæmd af börnum án tilsjónar.

⚠ **VIÐVÖRUN!** Setjið barnalæsingu á til að hindra að ung börn og gæludýr kveiki óvart á helluborðinu.

Almennt öryggi

- Ekki setja neitt fyrir loftræstinguna á grind tækisins eða innbyggðu gerðina.
- Ekki snerta flötinn þegar hitavísirinn sýnir leifar af hita til að koma í veg fyrir meiðsli.
- Ekki setja neina hluti í spanhelluborð meðan á aðgerð stendur til að koma í veg fyrir raflost.
- Ekki vefja snúrunni um hálsinn til að koma í veg fyrir kyrkingarhættu.
- Ekki má nota gufuhreinsi til að hreinsa helluborðið.
- Ekki skal láta málmhluti svo sem hnífa, gaffla, skeiðar eða lok ofan á helluborðið, því að þeir geta orðið heitir.
- Eftir notkun skal slökkva á helluborðinu og ekki treysta á pottaskynjarann.
- Ekki er ætlast til að helluborðið sé notað með aukatímastilli eða sérstakri fjarstýringu.
- Forðast skal að snerta hitafleti.
- Ef rafsnúran er skemmd þarf framleiðandi, viðurkennt þjónustuverkstæði eða einhverjir með hliðstæða löggildingu að skipta um hana til að forðast hættu. Vinsamlegast hafðu samband við IKEA vegna þjónustu.

- Tækið er ætlað til notkunar á heimili og við svipaðar aðstæður, svo sem:
  - í starfsmannaeldhúsum í verslunum, skrifstofum og öðru vinnuumhverfi;
  - á bóndabæjum;
  - af viðskiptavinum á hótelum, gistiheimilum og í annarskonar íbúðarhúsnæði;
  - á gistiheimilum og þess konar umhverfi.

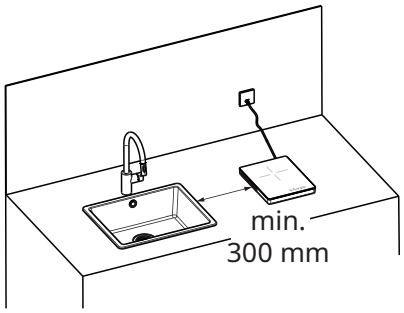
⚠ **VARÚÐ:** heitt yfirborð, Yfirborðið getur orðið heitt við notkun.

⚠ **VIÐVÖRUN!** Ef sprungur eru í yfirborðinu, skal slökkva á helluborðinu til að komast hjá hugsanlegu raflosti. Vinsamlegast hafðu samband við IKEA vegna þjónustu.

⚠ **VIÐVÖRUN!** Helluborðið og fletir þess verða heit við notkun.

⚠ **VIÐVÖRUN!** Hættulegt getur verið að elda á helluborðinu með feiti eða olíu og getur valdið eldsvoða. ALDREI skal reyna að slökkva slíkan eld með vatni, heldur slökkva á helluborðinu og kæfa logann, t.d. með loki eða eldvarnarteppi.

⚠ **VIÐVÖRUN!** EKKI nota tækið á meðan eldun stendur eða tengt það nær vatnslind (eins og krana/vaski) innan við 30 cm fjarlægð.



Öryggisleiðbeiningar

Uppsetning

- Framleiðandi ber ekki ábyrgð á meiðslum á fólki, gæludýrum eða skemmdum á eignum vegna þess að ekki var farið eftir eftirfarandi kröfum.

⚠ **VARÚÐ!** Til að halda áfram með uppsetningu er vísað til öryggisupplýsingarnar.

⚠ **VIÐVÖRUN!** Uppsetningin verður að fylgja lögum, reglugerðum, tilskipunum og stöðlum (rafmagnsöryggisreglum og reglugerðum, réttri endurvinnslu í samræmi við reglur, o.s.frv.) sem eru í gildi í viðkomandi landi!

- Forðist að setja tækið upp við hliðina á hurðum eða undir gluggum þar sem heitur pottur getur fallið af helluborðinu þegar hurðirnar og gluggarnir eru opnaðir.
- Tryggið að tækið sé ekki skemmt vegna flutninga. Ekki tengja skemmt tæki.
- Ekki setja tækið upp ef það hefur skemmst við flutninginn.
- Ekki tengja helluborðið með framlengingarsnúru og ekki leggja helluborðið með snúrunni yfir vinnusvæðin.
- Ekki breyta tæknistaðlinum eða breyta þessari vöru. Hætta á meiðslum og skemmdum á tækinu.

⚠ **VIÐVÖRUN!** Farið vandlega eftir leiðbeiningum um rafmagnstengingar.

Raftenging

- Áður en tengt er skal athuga hvort nafnspenna tækisins sem tilgreint er á kennispjaldinu samsvari fyrirliggjandi fæðispennu. Kannið einnig afköst helluborðsins og tryggið að rafkerfi heimilisins sé nægilega öflugt til að knýja helluborðið (sjá kafla um Tæknileg gögn).
- Matsplatan er staðsett á neðri hlíf helluborðsins.

⚠ **VIÐVÖRUN!** Hætta á meiðslum frá rafstraumi.

- Skautin geta ofhitnað vegna lausra eða óviðeigandi kló og innstungu.

Fyrir notkun:

Vinsamlegast gefið gaum að eftirfarandi leiðbeiningum fyrir notkun.

- Vinsamlegast notið staðlaðar innstungur fyrir aðal aflgjafann og athugið þær reglulega til að koma í veg fyrir skemmdir.
- Ekki opna helluborðið sjálf eða nokkur annar án tilskilinna réttinda. Einungis þjónustufulltrúi eða viðurkenndur tæknimaður hefur leyfi til að framkvæma viðgerðir á helluborðinu.
- Vinsamlegast athugið rafmagnsleiðsluna og klónna. Ekki nota helluborðið ef rafsnúran eða klóin eru skemmd. Ekki draga klónna út með blautum höndum.
- Ekki nota framlengingarsnúruna og notið aðeins innstungu fyrir aðal aflgjafann.
- Ef helluborðið hefur ekki verið í notkun lengi skal byrja á að kveikja á því í 10 mínútur til að gera rafeindaíhlutinn stöðugan. Síðan er hægt að fara að nota helluborðið.

- Ekki nota helluborðið nærri vatni, eldi eða á röku svæði. Helluborðið er EINGÖNGU ætlað til notkunar innanhúss.
- Fjarlægja skal allar umbúðir, límmiða og plastfilmu utan af helluborði fyrir notkun.
- Slökkvið á plötunni eftir hverja notkun og ekki treysta á pönnunemanum.
- Hætta á bruna! Ekki má setja hluti úr málmi, eins og hnífa, gaffla, skeiðar eða pottlok á eldunaryfirborðið, þar sem þeir geta orðið heitir.

⚠ **VIÐVÖRUN!** Eldhætta! Kviknað getur fljótt í ofhitaðri fitu eða olíu.

⚠ **VIÐVÖRUN!** Notendur með ígræddan gangráð ættu að halda efri hluta líkamans minnst 30 cm frá eldunarsvæðunum sem kveikt er á.

⚠ **VIÐVÖRUN!** Ekki nota tækið þegar hendurnar eru blautar og hafið yfirborð stjórnborðsins þurrt. Ef of mikið vatn er á stjórnborðstökkunum þá er ekki lengur hægt að nota það.

Við og eftir notkun:
Vinsamlegast gefið gaum að eftirfarandi leiðbeiningum til að koma í veg fyrir íkveikju og slys.

- Látið helluborðið ÁVALLT sitja á sléttu og traustu yfirborði.
- Eftirlit á að vera með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
- Ekki láta eftirfarandi hluti á helluborðið þegar það er í gangi.
  a) Ryðfrítt stál
  b) Járn
  c) Steypujárn
  d) Ál
  e) Lok og glerungur
  f) Hnífur, gaffall eða skeið
  g) Plötu sem er úr járni, ryðfríu stáli, steypujárni eða áli
  h) Tómir pottar
- Ekki færa eða hreyfa helluborðið úr stað með pottum eða pönnum ofan á því á meðan hitun á sér stað.
- Vinsamlegast hafið góða loftræstingu þegar verið er að elda.
- Ekki stinga neinum vírum eða málmhlutum í loftinntak eða loftúttak tækisins.
- Umhirða plötunnar
  a) Ekki láta þunga hluti falla á plötuna.
  b) Ekki hella vatni, sýru eða vökvi á plötuna.
  c) Ekki kveikja eld á plötunni.
  d) Ekki láta neina potta eða pönnur á helluborðið þegar ekki er verið að nota það.
  e) Ef yfirborðið (spjaldið) er sprungið, slökkvið strax á tækinu til að forðast raflost, og farið með það til IKEA til viðgerðar.
  f) Sumir pottar hafa hátt þegar þeir eru notaðir. Færið pottana aðeins og hljóðið hverfur eða minnkar. Ef ekki, skiptið þá um potta.
- Ekki láta helluborðið á teppi, dúk eða pappír þegar það er í gangi.
- Ekki snerta plötuna á meðan hún er heit. Platan er enn heit þar til hitavísirinn hverfur, jafnvel þegar búið er að slökkva á henni.
- Ekki taka helluborðið úr sambandi með því að toga í rafsnúruna.
- Slökkva skal á helluborðinu og láta kólna áður en tekið er úr sambandi. Vinsamlegast takið rafsnúruna úr sambandi ef helluborðið verður ekki í notkun í lengri tíma.
- Haldið pottum og pönnum frá helluborði eftir notkun.

Hvernig á að forðast skemmdir á tækinu

- Keramikið getur skemmst ef hlutir detta á það eða pottarnir rekast í það.
- Pottar úr steypujárni, steypuáli eða með skemmdan botn getur rispað keramikið ef þeim er rennt yfir yfirborðið.
- Keramikið getur skemmst ef það dettur á gólfið.
- Ekki láta potta eða steikarpönnur að sjóða þurrum til þess að koma í veg fyrir skemmdir á pottum og keramik.
- Ekki setja tóma potta á plötuna eða hafa hana án potta.
- Setjið aldrei álpappír á hluti á tækið. Setjið aldrei plast eða önnur efni sem geta bráðnað í eða á tækið.

⚠ **VIÐVÖRUN!** Hafið tækið í sambandi þar til slokknar á viftunni og hitavísinum.

Upplýsingar um akrýlamíð
Mikilvægt! Samkvæmt nýjustu vísindalegri þekkingu, að steikja matinn mikið, sérstaklega mat sem inniheldur mikla sterkju, getur talist hættulegt heilsunni vegna akrýlamíðs. Þess vegna mælum við með að elda á lægsta mögulega hitanum og ekki steikja matinn of mikið.

Umhirða og þrif

⚠ **VIÐVÖRUN!**

- Slökkvið á tækinu og láta það kólna áður en það er tekið úr sambandi.
- Slökkvið á tækinu og láta það kólna áður en það er þrifið.
- Ekki er mælst til að tækið sé hreinsað með gufuþrýstibúnaði eða háþrýstiefnum.
- Oddhvassir hlutir og fægilögur mun skemma tækið. Hreinsið tækið og fjarlægja leifar með vatni og uppþvottaefni eftir hverja notkun. Fjarlægið einnig leifar af hreinsiefnum!

ⓘ Rispur eða dökkir blettir á keramikinu sem ekki er hægt að fjarlægja hafa ekki áhrif á starfsemi tækisins.

Blettir og erfiðir blettir fjarlægðir:
- Fjarlægja ætti strax matvæli sem innihalda sykur, plast, leifar af álpappír, besta tækið til að hreinsa gleryfirborð er skafa (fylgir ekki tækinu). Setjið sköfuna á yfirborð keramiksins í halla og fjarlægja leifar með því að renna blaðinu yfir yfirborði. Þurrkið tæki með rökum klút með smá uppþvottalegi. Nuddið tækið með hreinum þurrum klút í lokin.
- Fjarlægja ætti kalk-, vatns-, fitubletti, glansandi málmupplitun eftir að tækið hefur kólnað niður með hreinsiefni fyrir keramik eða ryðfríu stáli.

Umhverfismálefni

Förgun heimilistækja

Táknið á vörunni eða umbúðum hennar gefur til kynna að það megi ekki meðhöndla sem hana sem heimilissorp. Þess í stað ætti að fara með vöruna á réttan afhendingarstað til endurvinnslu fyrir rafmagns- og rafeindabúnað. Með því að tryggja að þessi vara sé rétt fargað ertu að koma í veg fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfi og heilsu manna, sem annars gæti hlotist við ranga förgun vörunnar. Vinsamlegast hafðu samband við bæjarstjórn, endurvinnslustöð eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna til að fá nánari upplýsingar um endurvinnslu á þessari vöru.

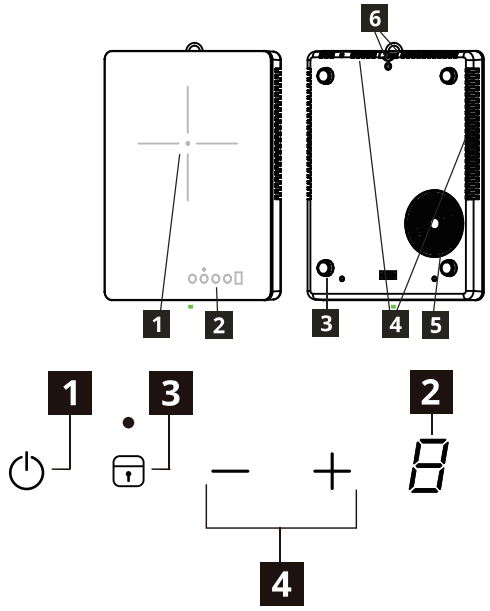
⚠ **VIÐVÖRUN!** Fylgdu þessum skrefum til að farga tækinu:
- Dragið klóna úr innstungunni.
- Skerið rafmagnssnúruna í burtu og fleygið henni.

Förgun heimilistækja

Hægt er að vinna efnin með tákninu ♺. Fargið umbúðum á viðeigandi söfnunarstað til að endurvinna þær.

Orkusparnaður
- Setjið lokið á pottinn ef það er hægt.
- Setjið pottinn á eldunarsvæðið áður en kveikt er á plötunni.
- Botn pottsins ætti að vera eins þykkur og flatur og mögulegt er.

Vörulýsing



1. Hitunarsvæði
   Eldunarsvæði 160 mm, 2000 W
2. Stjórnborð
3. Sílikon-fætur
4. Loftúttak
5. Loftinntak
6. Snagi

Fyrirkomulag stjórnborðs

1. Biðstaða
2. Stilliskjár
3. Læsing / Barnalæsing
4. Stilling á afl -/+

Nemasvæði snertistýringar og skjáir

Eldavélinni er stýrt með því að snerta nemasvæðin.
Skjár og hljóðmerki (stutt píp) staðfestir val á aðgerð.

Orkustig	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Orka	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1100 W	1500 W	2000 W

Gaumljós

Pottur rangt staðsettur eða vantar

Táknið birtist ef potturinn hentar ekki til spaneldunar, er rangt staðsettur eða ekki af réttri stærð á viðkomandi eldunarsvæði. Ef enginn pottur er skynjaður innan 60 sekúndna, eftir að valið hefur verið, slokknar á eldunarsvæðinu.

H Eftirhiti

Ef skjárinn sýnir „H“ er eldunarsvæðið enn heitt. Þegar eldunarsvæðið kólnar, slokknar á skjánum.

⚠ **VIÐVÖRUN!** Hætta á bruna vegna afgangshita! Eftir að slökkt er á tækinu þarf eldunarsvæðið tíma til að kólna. Horfið á afgangshitavísinn [H].

Notið afgangshitann til að bræða mat eða halda honum heitum.
Ekki taka tækið úr sambandi án þess að bíða að [H] fari af skjánum.

Dagleg notkun

Barnalás er alltaf virkur þegar tækið er tengt við rafmagn og ekki í notkun.

Tengja við innstunguna

Eftir að innstungan er stungin í aðalrafmagnsnetið verður barnalæsingin virk. Ýttu á og haltu niðri á takkanum fyrir barnalæsingu í 3 sekúndur til að afvirkja hann. Skjárinn mun sýna „0“ eins og í biðstöðu og læsingarljósið mun slokkna. Þú getur núna stillt aflstig.
Ef þú ýtir á standby-hnappinn meðan helluborðið er í notkun, fer helluborðið í barnalæsiham.

Hitastilling

1. Ýtið á - eða + til að stjórna hitanum við eldamennskuna.
2. Ef ýtt er á -, fer hitastillingin beint í „9“. Ýtið á - til að lækka stillinguna úr „9“ í „1“.
3. Ef ýtt er á + hækkar aflstigið úr “1”. Ýtið á + til að hækka aflstigið úr „1“ í „9“.
4. Haldið inni á - eða +, aflstigið mun breytast.
5. Ýttu á - og + samtímis, aflstigið fer aftur í “0”.

Læsing / Hreinsunarhamur virkni

Þegar eldunaraðstaðan er notuð geturðu læst stjórnborði, til dæmis til að hreinsa helluborðið.
Það kemur í veg fyrir að hitastillingin breytist óvart.

Virkja læsinguna

Ýttu stutt á Lásahnappinn. Aðgerðin er virk þegar Læsingu-hnappljósið logar og hljóðmerki heyrist.

Afvirkja lásinn

1. Ýttu stutt á Lásahnappinn. Aðgerðin er óvirk þegar ljósið á læsingarhnappinum slokknar og hljóðmerki heyrist.
2. Hitastillingin fer á fyrri stillingu.

Sjálfvirkur biðhamur

Þessi virkni setur helluna sjálfkrafa í biðham ef:

- Þú stillir ekki aflstigið innan 10 sekúndna eftir að kveikt er á hellunni.
- Ef ekki er slökkt á eldunarsvæði eða ef ekki er breytt aflstigi eftir 2 klst., eða ef yfirhitun á sér stað (t.d. þegar pönnu sýður upp úr).

Eldvél

Hitastilling	Notkun við:	Tími (mín)	Ráð
1	• Halda elduðum mat heitum.	eftir þörfum	Láttu lok á eldunarílátið.
1-2	• Hollandaise-sósa, bræða: smjör, súkkulaði, gelatín.	5-25	Hræra öðru hverju.
2-3	• Láttu malla hrísgrjón og mjólkurblandaða rétti, hita upp foreldaðar máltíðir.	25-50	Nota a.m.k. tvöfalt meiri vökva en hrísgrjón, hræra í mjólkurréttum hálfa leið í gegnum ferlið.
4-5	• Gufusjóða grænmeti, fisk, kjöt, kartöflur.	20-45	Nota lítið magn af vatni.
	• Sjóða mikið magn af mat og kássum.	60-150	Nota lítið magn af vatni.
5-6	• Mjúksteiking: kálfakjöt í cordon bleu, kótelettur, kjöt- eða fiskibollur, bjúgu, sósugrunnur, egg.	eftir þörfum	Snúa eftir helming tímans.
7-8	• Kartöfluklattar, steikur.	5-15	Snúa eftir helming tímans.
9	• Sjóða vatn, elda pasta, brunasteikja kjöt (gúllas, ofnsteik), djúpsteikja franskar kartöflur.		

Leiðbeiningar um potta og pönnur

Hvaða potta skal nota
Eingöngu skal nota potta og pönnur gerðar úr járnsegulefni sem hentar til eldunar á spanhellum:
- Steypujárn
- Glerungshúðað stál
- Kolstál
- Ryðfrítt stál (þó ekki allar gerðir)
- Ál með járnsegulhúð eða járnsegulþynnu

Leitið að tákninu (venjulega stimplað á botninn) til að ákvarða hvort pannan hentar. Einnig má bera segul að botninum. Ef hann tollir við botninn virkar potturinn eða pannan á spanhellum.

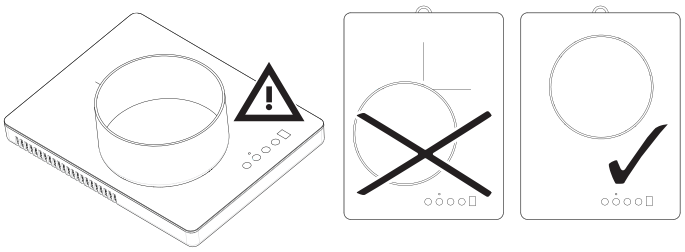
Notið ávallt potta og pönnur með sléttum botni, sem dreifir hitanum jafnt, til að tryggja hámarksafköst. Ef botninn er ósléttur hefur það áhrif á hita- og varmaleiðni.

Notkunarleiðbeiningar
Lágmarks þvermál pott-/pönnubotns fyrir mismunandi eldunarsvæði
Potturinn verður að þekja einn eða fleiri af viðmiðunarpunktunum sem sýndir eru á helluyfirborðinu og verður að ná lágmarksþvermáli til að tryggja að hellan starfi rétt.

Ávallt skal nota eldunarsvæði sem best passar við þvermál pönnubotnsins.

Eldunarsvæði	Ráðlagt þvermál potta- eða pönnubotns [mm]
Eldunarsvæði fyrir miðju aftast	120-160

Settu eldhúsáhöldin í miðju þess svæðis sem var valið. Gakktu úr skugga um að eldhúsáhöldin fari ekki út fyrir svæðismerkinguna



Tómir eða þunnbotna pottar/pönnur
Ekki má nota tóma eða þunnbotna potta eða pönnur á hellunni því hún getur ekki fylgst með hitastiginu eða slökkt sjálfkrafa ef hitastigið er of hátt og þannig getur pannan eða helluyfirborðið skemmst. Ef þetta gerist má ekki snerta neitt en bíða skal og láta alla íhluti kólna.
Ef villuskilaboð birtast, skal leita undir „Bilanaleit".

Tillögur/ráð

Hávaði á meðan eldað er

Þegar eldunarsvæðið er í gangi getur verið að það suði smástund. Þetta einkennir öll eldunarsvæði úr keramik-gleri og skerðir ekki virkni eða líftíma helluborðsins. Hávaðinn fer eftir hvernig pottar og pönnur eru notaðar. Ef mikil truflun er af þessu getur hjálpað að skipta um potta og pönnur.

Eðlileg hljóð úr spanhelluborðinu

Spaneldun byggist á að búa til rafsegulsvið sem

skapar hita beint í botni potta eða panna. Pottar og pönnur geta valdið alls kyns hávaða eða titringi eftir því hvernig þau eru framleidd.
Hávaðinn getur verið sem hér segir:

Lágt suð (svipað og í straumbreyti)

Svona hljóð skapast þegar eldað er við mikinn hita. Það stafar af orkumagni sem flyst frá eldunarhellu í pottinn eða pönnuna.
Hávaðinn minnkar eða hverfur þegar hitastilling er lækkuð.

Lágvær hvinur

Þetta hljóð skapast þegar ílátið er tómt. Það hættir þegar vatn eða matvæli eru sett í ílátið.

Snark

Þetta hljóð skapast ef pottar eða pönnur eru gerð úr mismunandi lagskiptu efni.
Það verður vegna titrings á flötum þar sem mismunandi efni mætast. Hljóðið verður til í eldunarílátunum og breytist eftir magni matvæla og vökva og eldunaraðferð (t.d. sjóða, malla, steikja).

Hávær hvinur

Svona hávaði skapast þegar eldunarílát eru gerð úr mismunandi lagskiptu efni og þegar auk þess er notuð hámarksstilling og líka á tveimur eldunarsvæðum. Hávaðinn minnkar eða hverfur þegar hitastilling er lækkuð.

Þessi hljóð eru eðlileg viftuhljóð

Nauðsynlegt er að stýra hitastigi á eldunarsvæði til að rafeindastýringin virki rétt. Þess vegna er eldunarsvæðið búið kæliviftu sem fer í gang til að minnka og stýra hitastigi rafeindakerfisins. Hugsanlegt er að viftan sé í gangi eftir að slökkt er á heimilistækinu ef hitastigið, sem greinist yfir eldunarsvæðinu, er enn of hátt eftir að slökkt hefur verið.

Taktfast hljóð svipað og tif í klukku

Hljóðið kemur einungis þegar a.m.k. þrjú eldunarsvæði eru í gangi og hverfur eða lækkar þegar slökkt er á einhverju þeirra.
Hljóðin sem lýst hefur verið eru eðlilegur hluti af spantækninni og ber ekki að líta á sem galla.

Bilanaleit

Vandamál	Möguleg orsök	Lausn
Heimilistækið virkar ekki.	Það vantar orku eða skammhlaup á heimilinu þínu.	Gakktu úr skugga um að straumrofi hafi ekki fallið.
	Meira en 10 sekúndur eru liðnar frá því að kveikt var á tækinu.	Kveikið aftur á tækinu.
	Barnalæsing er á.	Gakktu úr skugga um að Lás/ Barnalæsing sé ekki virk (sjá kafla „Lásvirkni/Barnalæsingarvirkni“).
	Nokkrir skynjarar voru snertir á sama tíma.	Snertu aðeins eitt skynjarasvæði í einu.
	Vatn eða leifar á glerinu	Gakktu úr skugga um að notendaviðmótið sé hreint og þurrt áður en það er notað
Helluborðið starfar ekki. Villuboð: [4]	Pottur eða panna henta ekki á spanhellur.	Gakktu úr skugga um að nota viðeigandi pottar og pönnur
	Enginn pottur eða panna á eldunarsvæði eða botnþvermál undir 120 mm.	Gakktu úr skugga um að viðeigandi pottar eða pönnur séu á eldunarsvæðinu
Helluborðið starfar ekki. Villuboð: [E] → [2]	Hitaskynjarinn á PCB virkar ekki.	Ef [E] → [2] varir, vinsamlegast hafðu samband við IKEA vegna þjónustu.
	Lofthiti er of hár.	
Helluborðið starfar ekki. Villuboð: [E] → [3]	Helsti aflgjafinn er yfir AC 275V.	Skiptið yfir í tæki sem passar við viðeigandi aflgjafa.
Helluborðið starfar ekki. Villuboð: [E] → [4]	Helsti aflgjafinn er undir AC 100 V.	Skiptið yfir í tæki sem passar við viðeigandi aflgjafa.

Vandamál	Möguleg orsök	Lausn
Helluborðið starfar ekki. Villuboð: E → 5	Hitaskynjarinn undir glerinu virkar ekki.	Vinsamlegast hafðu samband við IKEA vegna þjónustu.
Helluborðið starfar ekki. Villuboð: E → 6		
Helluborðið starfar ekki. Villuboð: E → 0	Innri undantekning	Slökkvið á helluborðinu og endurræsið eftir 5 mínútur. Ef E → 0 varir, vinsamlegast hafðu samband við IKEA vegna þjónustu.

Villa kóði birtist þegar hellan er kveikt og villa er greind, E og tölustafir eru sýndir skiptis á 0,5 s (500 ms) fresti og í hringrás.

Ef bilun verður skal reyna að laga hana með því að fylgja eftirfarandi leiðbeiningum. Ef ekki er hægt að leysa vandamálið, hafðu samband við IKEA um þjónustu.

ⓘ Ef þú notar tækið rangt getur söluaðili ekki tekið það án endurgjalds, jafnvel á ábyrgðartímanum.

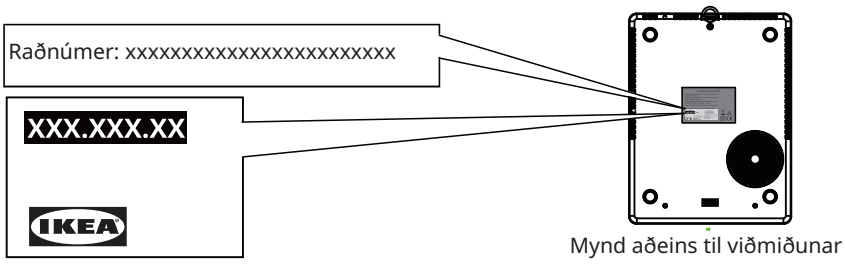
Tæknileg gögn

Gerð	14P12601
Gerð helluborðs	Frístandandi spanhelluborð
Fjöldi eldunarsvæða og/eða svæða	1
Orkuhlutfall	2000 W
Spennuhlutfall	220 - 240 V~
Tíðnihlutfall	50 - 60 Hz
Dýpt	350 mm
Breidd	270 mm
Hæð	45 mm
Nettó þyngd	2,5 kg

Merkispjald

Raðnúmer (byrjar á SN, 22-talna kóði)

Vörunúmer (8-talna kóði)



Mynd aðeins til viðmiðunar

Orkunýtni

Upplýsingar um vöru samkvæmt reglugerð ESB um visthönnun

Gerðarauðkenni	14P12601
Gerð helluborðs	Frístandandi spanhelluborð
Fjöldi eldunarsvæða	1
Hitunartækni	Spanstraumur
Þvermál hringlaga eldunarsvæða (Ø)	160 mm
Orkunotkun á eldunarsvæði (EC rafmagnseldun)	181,2 Wh/kg
Orkunotkun helluborðs (EC rafmagnshelluborð)	181,2 Wh/kg
Framleiðsluupplýsingar um aflnotkun og tíma sem tekur að ná viðkomandi lágaflsstillingu þegar er	slökkt er á: 0,8 W

IKEA ábyrgð

Ef þú vilt nýta þér vörugarantíuna eða fá vöruþjónustu



Vinsamlegast hafðu samband við IKEA þjónustuver. Hlekkinn á sjálfsafgreiðsluportaliðinu eða símanúmerið finnur þú á www.IKEA.com.

Til að ljúka þjónustubeiðni þinni á sjálfsafgreiðslugáttinni og auðvelda leit að upplýsingum um vöruna þína eða varahlutum tengdum vörunni, hvetjum við þig til að skrá IKEA-vörunúmerið (8 stafa) og raðnúmerið á vörumerkingunni.

Í kaflanum Tæknilegar upplýsingar / merkingarskífa geturðu fundið hvar merkingarskífan er staðsett

GEYMIÐ KAUP-/AFHENDINGARGÖGN!

Þau eru staðfesting á kaupum, en ábyrgðin er ekki í gildi án þeirra. Á kvittuninni kemur einnig fram heiti og vörunúmer IKEA (8 stafa tala) fyrir hvert keypt heimilistæki.

Kynnið ykkur vandlega meðfylgjandi tæknilýsingu áður en haft er samband við okkur.

Innhold

Sikkerhetsinformasjon 60
Sikkerhetsinstrukser 61
Vedlikehold og rengjøring 62
Miljøinformasjon 63
Produktbeskrivelse 63
Indikatorer 64
Daglig bruk 64
Tilberedningstabell 65
Kokekarveiledning 65
Feilsøking 66
Tekniske data 67
Energieffektiv 68
IKEA-Garanti 68

Sikkerhetsinformasjon

ⓘ Det er viktig at du leser denne håndboken nøye før du monterer og bruker produktet, for din sikkerhets skyld og for å kunne bruke det riktig. Disse instruksjonene skal alltid oppbevares sammen med produktet, selv om du flytter eller selger det. Brukerne må vite hvordan de bruker apparatet og forstå sikkerhetsfunksjonene.

Riktig bruk

- Forlat ikke apparatet ubevoktet når det er i bruk.
- Apparatet er kun beregnet på hjemmebruk.
- Apparatet er kun beregnet på innendørs bruk.
- Apparatet må ikke brukes som arbeidsflate eller til å plassere gjenstander på.
- Plasser eller lagre ikke brennbare væsker, brennbart materiale eller ting som kan smelte (f.eks. plastfolie, plast, aluminium) i eller nær apparatet.
- Vær forsiktig når du kobler til elektriske apparater i stikkontakter i nærheten. La ikke stikkontakter komme i kontakt med eller hekte seg på undersiden av apparatet eller varme kokekar.
- For å unngå personskader og skader på apparatet, må du ikke utføre reparasjoner selv. Kontakt alltid IKEA for service.

Sikkerhet for barn og sårbare personer

- Dette apparatet kan brukes av barn som er fylt 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller personer som mangler erfaring og kunnskap, så lenge de er under tilsyn eller får instruksjoner i sikker bruk av apparatet og forstår risikoene forbundet med bruken.
- Hold all emballasje unna barn. Risiko for kvelning.
- Hold barn unna apparatet, både når det er i bruk og ikke.
- Barn under 8 år skal holdes unna, med mindre de har kontinuerlig tilsyn.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet uten tilsyn.

⚠ **ADVARSEL!** Aktiver barnesikringen for å unngå at små barn og dyr utilsiktet slår apparatet på.

Generelt om sikkerhet

- Pass på at ventilasjonsåpningene til apparatets kabinett eller den innebyggede strukturen ikke blokkeres.
- Berør ikke panelet når varmeindikatoren lyser. Dette kan føre til skade.
- Stikk ikke gjenstander inn i induksjonstoppen under bruk. Dette kan føre til elektrisk støt.
- Ikke surr ledningen rundt halsen. Dette kan føre til kvelning.
- Bruk ikke damprengjøringsapparater til å rengjøre enheten.
- Metallgjenstander, som kniver, gafler, skjeer og lokk, skal ikke plasseres på koketoppen fordi de kan bli varme.
- Etter bruk skal kokeplaten skrus av med kontrollen. Stol ikke på at kokekardetektoren gjør det for deg.
- Dette apparatet er ikke beregnet på å skulle brukes via en ekstern tidtaker eller et separat, fjernkontrollert system.
- Unngå å berøre varmeelementene.

- Hvis strømledningen blir skadet, skal den skiftes ut av produsenten, et autorisert servicesenter eller personer med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå skade. Kontakt IKEA for service.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i hjem og lignende, deriblant følgende:
  - personalkjøkken i butikker, på kontorer og på andre arbeidsplasser;
  - gårdskjøkken;
  - av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingsteder;
  - B&B-hoteller og lignende.

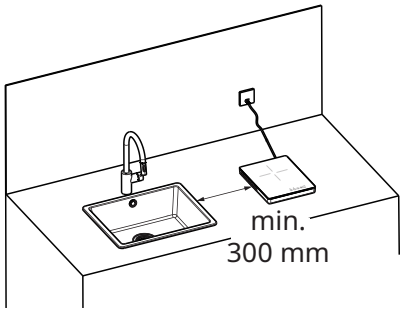
⚠ **FORSIKTIG:** varm overflate, overflatene kan bli varme under bruk.

⚠ **ADVARSEL!** Hvis overflaten er sprukket, må apparatet skrus av for å unngå elektrisk støt. Kontakt IKEA for service.

⚠ **ADVARSEL!** Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk.

⚠ **ADVARSEL!** Matlaging med fett eller olje uten tilsyn kan være farlig og forårsake brann. Prøv ALDRI å slukke en brann med vann. Skru av apparatet og dekk flammen med et lokk eller brannteppe.

⚠ **ADVARSEL!** IKKE bruk eller plasser apparatet (både under matlaging og når det bare er tilkoblet) nærmere enn 30 cm fra en vannkilde (f.eks. kran/vask).



Sikkerhetsinstrukser

Installasjon

- Produsenten er ikke ansvarlig for skader på personer, kjæledyr eller eiendeler som oppstår fordi instruksjonene og kravene ikke følges.

⚠ **FORSIKTIG!** Les sikkerhetsinformasjonen før du starter monteringen.

⚠ **ADVARSEL!** Monteringsprosessen må skje i samsvar med alle lover, regler, direktiver og standarder (lover om montering av elektriske apparater, resirkulering i henhold til regelverket, osv.) som gjelder for landet apparatet skal brukes i.

- Unngå å plassere apparatet ved siden av dører og under vinduer. Varme kokekar kan bli skjøvet av koketoppen når døren eller vinduet åpnes.
- Kontroller at apparatet ikke har blitt skadet under transporten. Koble ikke til et skadet apparat.
- Monter ikke apparatet hvis det har blitt skadet under transporten.
- Koble ikke til koketoppen med skjøteledninger. Plasser ikke koketoppen med ledningen liggende over arbeidsflater.
- Endre ikke spesifikasjonene og gjør ikke endringer i produktet. Risiko for personskade og skade på apparatet.

⚠ **ADVARSEL!** Følg instruksjonene for elektriske koblinger nøye.

Elektriske tilkoblinger

- Før du kobler til, må du kontrollere at den nominelle spenningen for apparatet, som beskrives på informasjonsplaten, tilsvarer den tilgjengelige strømforsyningen. Kontroller også apparatets nominelle effekt, og sikre at husholdningens elektriske anlegg er egnet for apparatet (se også kapittelet om tekniske data).
- Informasjonsplaten befinner seg nederst på kabinettet til koketoppen.

⚠ **ADVARSEL!** Risiko for skade fra elektrisk støt.

- Bruk av løse og upassende kontakter og støpsler kan føre til at koblingsstykket overopphetes.

Før bruk:

Les de følgende instruksjonene nøye før bruk.

- Bruk en standard stikkontakt til strømforsyningen, og kontroller den ofte for å unngå skader.
- Du eller andre ukvalifiserte personer må ikke åpne apparatet. Apparatet kan kun repareres av servicepersonell eller tilsvarende kvalifiserte teknikere.
- Kontroller strømledningen og støpselet. Ikke bruk apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet. Trekk ikke ut støpselet med våte hender.
- Bruk ikke skjøteledningen. Bruk kun stikkontakten direkte i veggen.

- Dersom apparatet ikke har vært i bruk på en stund, må apparatet først slås på i 10 minutter for å stabilisere de elektroniske komponentene. Deretter kan du starte bruken av apparatet.
- Ikke bruk apparatet nær vann eller ild eller i fuktige omgivelser. Apparatet er KUN ment for innendørs husholdningsbruk.
- Fjern all emballasje, klistremerker og film fra apparatet før første bruk.
- Skru kokesonen av med kontrollpanelet etter bruk, hver gang. Overlat ikke dette til kokekardetektoren.
- Risiko for brannskade! Plasser ikke gjenstander av metall på koketoppen, f.eks. kniver, gafler, skjeer og grytelokk, da disse kan bli varme.

⚠ **ADVARSEL!** Brannfare! Overopphetet fett og olje kan antennes svært raskt.

⚠ **ADVARSEL!** Brukere som har operert inn pacemaker må holde overkroppen minst 30 cm unna induksjonskokesoner som er skrudd på.

⚠ **ADVARSEL!** Bruk ikke apparatet med våte hender. Hold overflaten til kontrollpanelet tørr. Vannsøl på kontrollpanelet gjør at tastene ikke kan brukes.

Under og etter bruk:
Les de følgende instruksjonene nøye for å unngå antenning og ulykker.

- Plasser KUN apparatet på en flat og solid overflate.
- Barn må ha tilsyn for å kontrollere at de ikke leker med apparatet.
- Ikke plasser noen av følgende objekter på panelet når apparatet er i bruk.
  a) Rustfritt stål
  b) Jern
  c) Støpejern
  d) Aluminium
  e) Lokk og emalje
  f) Kniver, gafler eller skjeer
  g) Gjenstander laget av jern, rustfritt stål, støpejern eller aluminium
  h) Tomme kokekar
- Ikke bær eller flytt apparatet med kokekar under oppvarming på toppen.
- Sørg for at området rundt er ryddig for å sikre god ventilasjon.
- Ikke før inn ledninger eller metallobjekter i luftinntaket eller luftutslippet på apparatet.
- Slik tar du vare på panelet
  a) Slipp ikke tunge gjenstander på panelet.
  b) Hell ikke vann, syre eller andre væsker på panelet.
  c) Brenn ikke noe med ild på panelet.
  d) Ikke plasser varme kokekar på toppen når apparatet ikke er i bruk.
  e) Hvis overflaten (panelet) er sprukket, slå av apparatet umiddelbart for å unngå elektrisk støt, og returner det til IKEA for service.
  f) Visse kokekar kan lage lyd når de er i bruk. Flytt litt på kokekaret, så kan lyden forsvinne eller reduseres. Hvis dette ikke virker, bør du bytte kokekaret.
- Ikke plasser apparatet på tepp-, stoff- eller papirmaterialer når apparatet er i bruk.
- Berør ikke panelet når det er varmt. Panelet er varmt helt til varmeindikatoren slukker, selv om apparatet er skrudd av.
- Ikke koble fra apparatet ved å dra i kabelen.
- Slå av apparatet og la det kjøles ned før det kobles fra. Koble fra strømledningen når apparatet ikke skal brukes i en lengre periode.
- Oppbevar ikke kokekar på apparatet når det ikke brukes.

Slik unngår du skade på apparatet

- Det keramiske glasset kan ta skade hvis gjenstander faller på det eller kokekarene treffer det hardt.
- Kokekar av støpejern og støpt aluminium eller med skader på undersiden kan skrape opp det keramiske glasset hvis de skyves rundt på overflaten.
- Det keramiske glasset kan også bli skadet hvis det faller på gulvet.
- La ikke kokekar tørrkoke. Dette kan skade både kokekarene og koketoppen.
- Bruk ikke kokesonen med tomme kokekar eller uten kokekar.
- Pakk aldri inn noen del av apparatet i aluminiumsfolie. Legg aldri plast eller annet materiale som kan smelte inn i apparatet.

⚠ **ADVARSEL!** La produktet være tilkoblet stikkontakten etter bruk helt til viften og varmeindikatoren skrus av.

Informasjon om akrylamider
Viktig! I henhold til den nyeste forskningen, kan overdreven steking av mat, spesielt matprodukter som inneholder stivelse, utgjøre en helserisiko på grunn av akrylamider. Derfor anbefaler vi at maten tilberedes på lavest mulige temperatur og at den ikke brunes for mye.

Vedlikehold og rengjøring

⚠ **ADVARSEL!**

- Sku av apparatet og vent til det kjøler seg ned før du kobler det fra.
- Sku av apparatet og vent til det kjøler seg ned før du rengjør det.

- Av sikkerhetsårsaker må du ikke rengjøre apparatet med dampvaskere eller høytrykksspylere.
- Skarpe gjenstander og sterke rengjøringsmidler skader apparatet. Rengjør apparatet og fjern restene med vann og oppvasksåpe etter hver gangs bruk. Fjern også restene av rengjøringsmiddel!

ⓘ Permanente skraper eller mørke flekker på det keramiske glasset påvirker ikke funksjonaliteten.

Fjerne restene og vanskelige flekker:

- Plast, rester av aluminiumsfolie og mat som inneholder sukker må fjernes øyeblikkelig. Det beste verktøyet for å rengjøre glassoverflater er en skraper (følger ikke med apparatet). Plasser skraperen vinklet mot glassoverflaten og fjern restene ved å skyve bladet over overflaten. Tørk av apparatet med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Tørk så av apparatet med en ren klut.
- Avleiringer, fett og metalliske misfarginger skal fjernes når apparatet har kjølt seg ned. Bruk rengjøringsmiddel for glass eller rustfritt stål.

Miljøinformasjon

Avhending av husholdningsapparater

Symbolet på produktet eller emballasjen

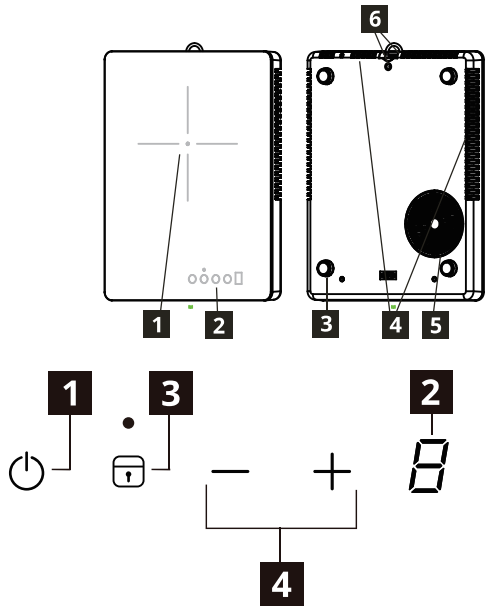
viser at produktet ikke kan avhendes som husholdningssøppel. Det må leveres inn på en miljøstasjon som tar imot elektrisk og elektronisk utsyr. Ved å sikre at produktet avhendes på riktig måte, bidrar du til å beskyttet miljøet og menneskers helse mot skadelige konsekvenser, som kan oppstå hvis produktet kastes på feil måte. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, kan du kontakte de lokale myndighetene, den lokale miljøstasjonen eller butikken der du kjøpte produktet.

⚠ **ADVARSEL!** Følg disse trinnene for å kaste apparatet:
- Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Kutt hovedledningen og kast den.

Avhending av husholdningsapparater
Emballasje med symbolet ♺ kan resirkuleres. Kast emballasjen i en passende beholder når den resirkuleres.

Energisparing
- Hvis det er mulig, bør du alltid legge lokk på grytene.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du skrur den på.
- Undersiden av kokekaret skal være så tykt og flatt som mulig.

Produktbeskrivelse



1 Oppvarmingssone
Kokesone 160 mm, 2 000 W
2 Kontrollpanel
3 Silikonføtter
4 Luftutslipp
5 Luftinntak
6 Hengekrok

Kontrollpanelets oppsett

1 Standby
2 Effektvisning
3 Lås/barnesikring
4 Effektinnstilling -/+

Berøringskontroll i sensorfelter og display

Du bruker koketoppen ved å berøre sensorfeltene.
Displayer og lydsignaler (korte pip) bekrefter at en funksjon er valgt.

Effekt	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Skru på	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1 100 W	1 500 W	2 000 W

Indikatorer

U Gryte er plassert feil eller mangler

Dette symbolet vises dersom gryten ikke er egnet for induksjon, ikke er plassert riktig eller ikke er av passende størrelse for den valgte kokesonen. Dersom ingen gryte detekteres innen 60 sekunder fra valget er gjort, slås kokesonen av.

H Gjenværende varme

Dersom skjermen viser «H», er kokesonen fremdeles varm. Skjermen slås av når kokesonen er avkjølt.

⚠ **ADVARSEL!** Restvarmen kan forårsake brannskader! Kokesonen trenger tid for å kjøle seg ned etter at apparatet er skrudd av. Se på varmeindikatoren [H].

Bruk restvarmen til å smelte ting eller holde maten varm.
Koble ikke fra produktet før [H] forsvinner fra displayet.

Daglig bruk

Barnesikringen er alltid aktiv når produktet er koblet til strøm og ikke er i bruk.

Koble til stikkontakten

Barnesikringen aktiveres når du setter inn støpselet i stikkontakten. Hold inne Barnesikring-knappen inne i 3 sekunder for å deaktivere den. Skjermen viser «0» i standbymodus og lås-indikatorlyset slukker. Du kan nå stille inn varmenivåer.
Hvis du trykker på standby-tasten mens koketoppen er i bruk, starter koketoppen barnesikring-modus.

Effektinnstilling

1. Trykk på - eller + for å justere varmenivået under bruk.
2. Trykk på -, så går varmenivået direkte til «9».
   Trykk på - for å redusere varmenivået fra «9» til «1».
3. Trykk på +, så øker varmenivået fra «1».
   Trykk på + for å øke varmenivået fra «1» til «9».
4. Hold inne - eller + for å bla gjennom varmenivåene.
5. Trykk samtidig på - og +, så går varmenivået tilbake til «0».

Lås/rengjøringsmodus-funksjon

Når tilberedningssonen er i bruk kan du låse kontrollpanelet, for eksempel for å rengjøre koketoppen.
Det forhindrer utilsiktet endring av varmenivået.

Aktiver låsen

Trykk kort på Lås-knappen. Funksjonen aktiveres når låsetastindikatoren lyser og det avgis en lyd.

Deaktiver låsen

1. Trykk kort på Lås-knappen. Funksjonen deaktiveres når låsetastindikatoren slukkes og det avgis et lydsignal.
2. Varmenivået går tilbake til forrige innstilling.

Automatisk standbymodus

Funksjonen setter kokeplaten automatisk i ventemodus hvis:

- Du ikke velger varmenivå innen 30 sekunder etter å ha slått på koketoppen.
- Du ikke slår av en kokesone eller du ikke endrer varmenivået på 2 timer, eller ved overoppheting (f.eks. dersom en panne koker tørr).

Tilberedningstabell

Innstilling for varme	Brukes for å:	Tid (min)	Hint
1	• Holde ferdig mat varm.	ettersom nødvendig	Ta lokk på kokekaret.
1-2	• Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5-25	Røres av og til.
2-3	• Småkoke ris og melkebaserte retter, varme opp ferdigretter.	25-50	Tilsett minst dobbelt så mye væske som det er ris, rør i melkeretter halvveis i prosedyren.
4-5	• Steame grønnsaker, fisk, kjøtt, poteter.	20-45	Tilsett en liten mengde vann.
	• Tilberede større mengder mat og gryteretter.	60-150	Tilsett en liten mengde vann.
5-6	• Forsiktig steking: kalvekjøtt cordon bleu, koteletter, rissoles, pølser, roux, egg.	ettersom nødvendig	Snus halvveis.
7-8	• Røstipoteter, biff.	5-15	Snus halvveis.
9	• Kok opp vann, kok pasta, stek kjøtt (gulasj, grytestek), frityrstek pommes frites.		

Kokekarveiledning

Bruk disse grytene

Bruk kun gryter og panner med bunn laget av ferromagnetiske materialer, som er egnet for bruk med induksjonstopper:

- Støpejern
- Emaljert stål
- Karbonstål
- Rustfritt stål (men ikke alle typer)
- Aluminium med ferromagnetisk belegg eller ferromagnetisk plate

For å avgjøre om en gryte eller panne er egnet, ser du etter -symbolet (vanligvis plassert på undersiden). Du kan også holde en magnet mot bunnen. Dersom den fester seg mot bunnen, vil kokekaret fungere med en induksjonstopp.

For å sikre optimal effekt, må du alltid bruke gryter og kokekar med flat bunn som fordeler varmen jevnt. Dersom bunnen er ujevn, vil dette påvirke varmen og varmeledingen.

Slik brukes den

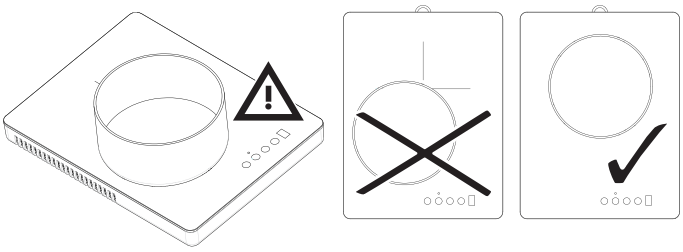
Minstediameter for gryte/panne for forskjellige tilberedningsområder

For å sikre at koketoppen fungerer ordentlig, må gryten dekke ett eller flere av referansepunktene på overflaten av koketoppen, og den må også være stor nok.

Bruk alltid den kokesonen som passer best til diameteren på bunnen av pannen.

Kokesone	Anbefalt kokekardiameter [mm]
Midtre, bakre kokesone	120-160

Plasser kokekaret i midten av den valgte sonen. Sørg for at kokekaret ikke stikker utenfor sonens markering



Kokekar som er tomme eller har tynn bunn
Ikke bruk kokekar som er tomme eller har tynn bunn på koketoppen. Med slike kar kan den ikke overvåke temperaturen eller slå automatisk av dersom temperaturen blir for høy, noe som kan skade pannen eller koketoppens overflate. Dersom dette skjer, må du ikke berøre noe og vente til alle komponentene nedkjøles.
Dersom det vises en feilmelding, henvises det til "Feilsøking".

Hint/tips

Støy under tilberedningen

Når en kokesone er aktiv, kan den summe en kort periode. Dette er normalt for alle kokesoner av keramisk glass, og svekker ikke funksjonaliteten eller levetiden til apparatet. Støyen avhenger av hvilke kokekar som benyttes. Dersom det forårsaker betydelige forstyrrelser, kan det hjelpe å bytte kokekar.

Normale driftslyder fra induksjonstoppen

Induksjonsteknologi er basert på dannelsen av elektromagnetiske felt for å generere varme direkte på bunnen av kokekar. Gryter og panner kan forårsake en rekke lyder eller vibrasjoner avhengig av hvordan de er produsert.
Disse lydene er beskrevet som følger:

Lav brumming (som en transformator)

Denne støyen produseres ved tilberedning på høyt varmenivå. Den er basert på mengden energi som overføres fra koketoppen til kokekaret.
Støyen opphører eller avtar når varmenivået reduseres.

Stille plystring

Denne støyen oppstår når kokekaret er tomt. Det opphører når væsker eller mat er plassert i karet.

Knatring

Denne støyen oppstår med kokekar laget av forskjellige materialer lagt lag på hverandre.
Det forårsakes av vibrasjonene på overflatene der ulike materialer møtes. Støyen oppstår på kokekaret og kan variere avhengig av mengden mat eller væske og tilberedningsmetoden (f.eks. koking, småkoking, steking).

Høyt plystring

Denne støyen oppstår med kokekar laget av forskjellige materialer lagt på hverandre og når de i tillegg brukes med maksimal effekt og også på to kokesoner. Støyen opphører eller avtar når varmenivået reduseres.

Disse lydene er normale viftelyder

For riktig drift av det elektroniske systemet er det nødvendig å regulere temperaturen på koketoppen. Til dette formålet er koketoppen utstyrt med en kjølevifte. Den aktiveres for å redusere og regulere temperaturen på det elektroniske systemet. Viften kan også fortsette å gå etter at apparatet er slått av hvis den registrerte temperaturen på koketoppen fortsatt er for varm etter at den er slått av.

Rytmiske lyder, lik den tikkende lyden av en klokke

Denne støyen oppstår bare når minst tre kokesoner er i drift, og forsvinner eller svekkes når noen av dem er slått av.
Støyen som beskrives er et normalt element i induksjonsteknologien og skal ikke betraktes som feil.

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Strømbrudd eller kortslutning i boligen din.	Kontroller at sikringen ikke har gått.
	Det har gått mer enn 10 sekunder siden apparatet ble skrudd på.	Skru apparatet av igjen.
	Barnesikringen er slått på.	Sørg for at Lås/barnesikring ikke er aktivert (se avsnittet «Låsefunksjon/ barnesikringsfunksjon»).
	Flere enn ett sensorfelt ble berørt samtidig.	Berør kun ett sensorområde om gangen.
	Vann eller rester på glassoverflaten	Sørg for at brukergrensesnittet er rent og tørt før bruk

Problem	Mulig årsak	Løsning
Apparatet slutter å fungere. Feilindikasjon: E 4	Kokekaret er ikke egnet for induksjon.	Sørg for å bruke egnede kokekar
	Ingen kokekar på kokesonen eller kokekarets diameter er mindre enn 120 mm.	Sørg for at egnede kokekar er plassert på kokesonen
Apparatet slutter å fungere. Feilindikasjon: E + 2	Temperatursensoren på PCB-en fungerer ikke.	Hvis E + 2 vedvarer, kontakt IKEA for service.
	Temperaturen rundt er for høy.	
Apparatet slutter å fungere. Feilindikasjon: E + 3	Strømforsyningen er over 275 V vekselstrøm.	Bytt til en strømforsyning som passer til produktet.
Apparatet slutter å fungere. Feilindikasjon: E + 4	Hovedstrømforsyningen har lavere spenning enn 100 V vekselstrøm.	Bytt til en strømforsyning som passer til produktet.
Apparatet slutter å fungere. Feilindikasjon: E + 5	Temperatursensoren under glasset fungerer ikke.	Kontakt IKEA for service.
Apparatet slutter å fungere. Feilindikasjon: E + 6		
Apparatet slutter å fungere. Feilindikasjon: E + 0	Internt unntak	Slå av apparatet og slå på igjen etter 5 minutter. Hvis E + 0 vedvarer, kontakt IKEA for service.

Feilkode vises når induksjonstoppen er slått på og det oppdages en feil. E og tallene vises vekselsvis med 0,5 s (500 ms) intervall i sløyfe.

Dersom det er en feil, kan du prøve å løse den ved å følge instruksjonene for feilsøking. Hvis problemet ikke kan løses, kontakt IKEA for service.

ⓘ Hvis du brukte apparatet feil, kan forhandleren nekte gratis utføring, selv under garantiperioden.

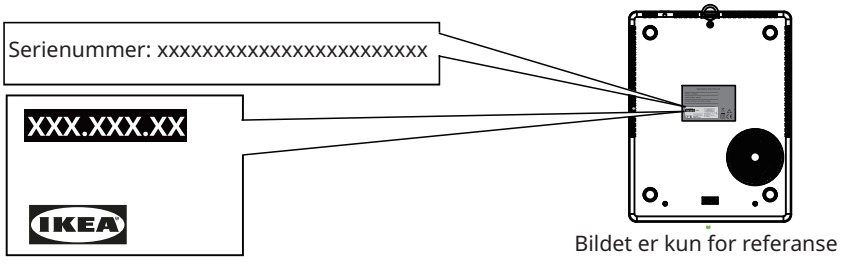
Tekniske data

Modell	14P12601
Koketopptype	Frittstående induksjonstopp
Antall tilberedningssoner og/eller områder	1
Strømforsyning	2 000 W
Spenning	220 - 240 V~
Frekvens	50 - 60 Hz
Dybde	350 mm
Bredde	270 mm
Høyde	45 mm
Nettovekt	2,5 kg

Strømetikett

Serienummer (starter med SN, 22-sifret kode)

Varenummer (8-sifret kode)



Bildet er kun for referanse

Energieffektiv

Produktinformasjon i henhold til EUs forordning om økodesign

Modellidentifisering	14P12601
Koketopptype	Frittstående induksjonstopp
Antall kokesoner	1
Varmeteknologi	Induksjon
Diameter på runde matlagingssoner (Ø)	160 mm
Energiforbruket per kokesone (EC elektrisk tilberedning)	181,2 Wh/kg
Energiforbruket til koketoppen (EC elektrisk koketopp)	181,2 Wh/kg
Produktinformasjon for strømforbruk og tid til å nå gjeldende lavstrømsmodus	av-modus: 0,8 W

IKEA-Garanti

Hvis du vil gjøre krav på produktgarantien din eller få produktsupport



Kontakt IKEAs kundeservice. Du finner lenken til selvbetjeningsportalen eller telefonnummeret på www.IKEA.com.

For å fullføre forespørselen om service på selvbetjeningsportalen, og for enklere å finne informasjon om produktet ditt eller reservedeler tilknyttet produktet, ber vi deg merke deg IKEA-artikkelnummeret (8-sifret) og serienummeret på produktetiketten.

I avsnittet «Tekniske data/typeskilt» finner du hvor typeskiltet er plassert

TA VARE PÅ KJØPS-/ LEVERINGSDOKUMENTET!

Det er ditt kjøpsbevis, garantien er ikke gyldig uten det. Kvitteringen inneholder også navnet og IKEA-varenummeret (8 sifre) for hvert apparat som er kjøpt.

Les nøye gjennom den tekniske dokumentasjonen som følger med apparatet ditt før du kontakter oss.

Sisältö

Turvallisuustiedot 69
Turvallisuusohjeet 70
Hoito ja puhdistus 72
Ympäristönsuojelu 72
Tuotteen kuvaus 72
Ilmaisimet 73
Päivittäinen käyttö 73
Valmistustaulukko 74
Keittoastioita koskevat ohjeet 74
Vianmääritys 75
Tekniset tiedot 76
Energiatehokkuus 77
IKEA-Takuu 77

Turvallisuustiedot

ⓘ Lue tämä opas huolellisesti ennen tuotteen asennusta ja käyttöä oman turvallisuutesi ja laitteen oikean toiminnan takaamiseksi. Pidä nämä ohjeet aina laitteen mukana, vaikka siirtäisit laitteen toiseen paikkaan tai myisit sen. Käyttäjien on tutustuttava laitteen käyttö- ja turvallisuusominaisuuksiin perusteellisesti.

Oikea käyttö

- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen käytön aikana.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön sisätiloissa.
- Laitetta ei saa käyttää työtasona, eikä sen päällä saa säilyttää mitään tavaroita.
- Älä aseta syttyviä nesteitä, helposti syttyviä materiaaleja tai sulavia materiaaleja (kuten muovikalvoa, muovia tai alumiinia) laitteeseen tai sen lähettyville tai säilytä niitä laitteessa tai sen lähettyvillä.
- Noudata varovaisuutta, kun liität sähkölaitteen pistorasiaan. Älä anna johdon joutua kosketuksiin laitteen tai kuumien keittoastioiden kanssa tai jäädä puristuksiin niiden alle.
- Tapaturmien ja laitteen vioittumisen ehkäisemiseksi laitetta ei saa yrittää korjata itse. Ota aina yhteyttä omaan IKEA-myymälääsi huoltoasioissa.

Lasten ja haavoittuvassa asemassa olevien henkilöiden turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, henkiset ja aistinvaraiset ominaisuudet ovat heikentyneet, tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa, saavat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Säilytä kaikki pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta. Niihin liittyy tukehtumisvaara.
- Pidä lapset poissa laitteen lähettyviltä, olipa laite käytössä tai ei.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

⚠ **VAROITUS!** Ota lapsilukko käyttöön, jotta pienet lapset tai lemmikkieläimet eivät kytke laitetta vahingossa päälle.

Yleinen turvallisuus

- Pidä laitteen kotelon ja sisäisen rakenteen ilmanvaihtoaukot esteettöminä.
- Tapaturmien ehkäisemiseksi paneelia ei saa koskettaa jälkilämmön merkkivalon edelleen palaessa.
- Älä työnnä induktiolieden sisään mitään esineitä käytön aikana, jotta välttäisit sähköiskun.
- Kuristumisvaaran ehkäisemiseksi virtajohtoa ei saa kiertää kaulan ympärille.
- Laitetta ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella.
- Älä aseta keittotason päälle mitään metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, sillä ne voivat kuumentua.

- Kytke keittotaso käytön jälkeen pois päältä säätimien avulla, älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjaimen avulla.
- Varo koskettamasta lämpövastusta.
- Vaaran välttämiseksi vahingoittunut virtajohto on vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai muun pätevän henkilön toimesta. Ota yhteyttä IKEA-myymälään huoltoasioissa.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotona tai vastaavissa paikoissa, kuten:
  - henkilöstökeittiöissä kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
  - maatiloilla;
  - asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa ja muissa asuintyyppisissä ympäristöissä.
  - aamiaismajoitusta tarjoavissa tiloissa.

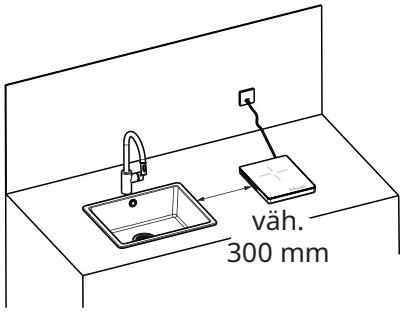
⚠ **HUOMIO:** kuuma pinta. Pinnat voivat kuumeta käytön aikana.

⚠ **VAROITUS!** Jos pinnassa on halkeamia, kytke laite pois päältä sähköiskuvaaran ehkäisemiseksi. Ota yhteyttä IKEA-myymälään huoltoasioissa.

⚠ **VAROITUS!** Laite ja sen käsiteltävät osat kuumenevat käytön aikana.

⚠ **VAROITUS!** Rasvaa tai öljyä sisältävien ruokien liedelle vartioimatta jättäminen voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitolla.

⚠ **VAROITUS!** ÄLÄ käytä tai sijoita laitetta ruoanlaiton aikana tai kytkettynä alle 30 cm:n etäisyydellä vesilähteestä (esim. hana/allas).



Turvallisuusohjeet

Asennus

- Valmistaja ei ole vastuussa mistään seuraavien vaatimusten noudattamisen laiminlyönnistä johtuvista henkilö- ja lemmikkieläinvahingoista tai omaisuusvahingoista.

⚠ **HUOMIO!** Katso Turvallisuustiedot ennen kuin jatkat asennusta.

⚠ **VAROITUS!** Asennuksessa on noudatettava käyttömaassa vallalla olevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (sähköturvallisuuteen liittyvät säännöt ja määräykset, asianmukainen kierrätys määräysten mukaisesti jne.)!

- Älä asenna laitetta ovien läheisyyteen tai ikkunoiden alle, sillä kuumat keittoastiat voivat pudota liedeltä, kun ovia ja ikkunoita avataan.
- Varmista, ettei laite ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Älä kytke vahingoittunutta laitetta.
- Älä asenna laitetta, mikäli se on vahingoittunut kuljetuksen aikana.
- Älä liitä keittotasoa jatkojohtoon tai sijoita keittotasoa niin, että sen johto kulkee työtilojen poikki.
- Älä muuta tuotteen teknisiä ominaisuuksia tai muuntele tuotetta. Tähän liittyy tapaturma- ja laitteen vioittumisriski.

⚠ **VAROITUS!** Noudata sähkökytkentäohjeita huolellisesti.

Sähkökytkennät

- Varmista ennen kytkennän tekemistä, että laitteen arvokilvessä annettu nimellisjännite vastaa käytettävissä olevaa syöttöjännitettä. Tarkista myös laitteen nimellisteho, ja varmista, että kotitalouden sähköjärjestelmä on mitoitettu sopimaan laitteen nimellistehoon (katso kohta Tekniset tiedot).
- Arvokilpi sijaitsee lieden kotelon alaosassa.

⚠ **VAROITUS!** Sähkövirran aiheuttama loukkaantumisvaara.

- Löysät tai epäasianmukaisesti tehdyt pistokkeen ja pistorasian väliset liitännät voivat ylikuumentaa liitintä.

Ennen käyttöä:
Lue seuraavat ohjeet ennen käyttöä.

- Käytä tavallista sähköverkkoon liitettyä pistorasiaa ja tarkista pistorasian kunto säännöllisesti vahinkojen estämiseksi.
- Älä avaa laitetta itse tai anna epäpätevän henkilön avata sitä. Korjauta laite aina valtuutetussa huoltoliikkeessä tai vastaavalla ammattitaitoisella henkilöllä.
- Tarkista virtajohto ja pistoke. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Älä irrota pistoketta märillä käsillä.
- Älä käytä jatkojohtoa ja kytke laite vain suoraan sähköverkkoon liitettyyn pistorasiaan.
- Jos laitetta ei ole käytetty pitkään aikaan, kytke se ensin päälle 10 minuutiksi elektronisten osien vakauttamiseksi. Sen jälkeen voit aloittaa laitteen käytön.
- Älä käytä laitetta lähellä vettä, avotulta tai kosteita alueita. Laite on tarkoitettu VAIN kotitalouskäyttöön sisätiloissa.
- Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja kalvot laitteesta ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Kytke keittotaso pois päältä ohjainpainikkeiden avulla jokaisen käyttökerran jälkeen; älä turvaudu kattiloiden ja pannujen automaattiseen tunnistukseen.
- Palovammavaara! Älä aseta metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kattilan kansia liedelle, sillä ne kuumenevat.

⚠ **VAROITUS!** Tulipalovaara! Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy herkästi palamaan.

⚠ **VAROITUS!** Käyttäjien, joilla on implantoitu sydämentahdistin, on pidettävä ylävartalonsa vähintään 30 cm:n etäisyydellä päälle kytketyistä induktiokeittoalueista.

⚠ **VAROITUS!** Älä käytä laitetta märillä käsillä ja pidä ohjauspaneelin pinta kuivana. Ohjauspaneelin painikkeet menevät epäkuntoon, jos ne altistetaan suurelle määrälle vettä.

Käytön aikana ja sen jälkeen:
Lue seuraavat ohjeet tulipalon ja tapaturmien ehkäisemiseksi.
- Aseta laite VAIN tasaiselle ja kiinteälle pinnalle.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Älä laita seuraavia materiaaleja tai esineitä tason päälle, kun laite on toiminnassa.
  a) Ruostumaton teräs
  b) Rauta
  c) Valurauta
  d) Alumiini
  e) Kannet ja emali
  f) Veitsi, haarukka tai lusikka
  g) Raudasta, ruostumattomasta teräksestä, valuraudasta tai alumiinista valmistettu astia
  h) Tyhjä keittoastia
- Älä kanna tai siirrä laitetta, jos sen päällä on keittoastia lämpenemässä.
- Varmista tilan hyvä ilmanvaihto lämmityksen aikana.
- Älä työnnä mitään johtoja tai metalliesineitä laitteen ilmanotto- tai -ulostuloaukkoihin.
- Paneelin hoitaminen
  a) Älä pudota paneelille mitään painavia esineitä.
  b) Älä kaada paneelille vettä, happoa tai muita nesteitä.
  c) Älä sytytä paneelille avotulta.
  d) Älä aseta mitään kuumaa keittoastiaa tason päälle, jos laite ei ole käytössä.
  e) Jos pinta (paneeli) on rikkoutunut, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi ja palauta se IKEA-myymälään huoltoa varten.
  f) Jotkin keittoastiat saattavat tuottaa ääntä käytön aikana. Ääni saattaa hiljetä tai lakata kokonaan, kun keittoastiaa siirretään hieman. Jos näin ei käy, vaihda keittoastiaa.
- Älä aseta laitetta maton, liinan tai paperimateriaalin päälle, kun laite on toiminnassa.
- Älä kosketa paneelia, kun se on kuuma. Paneeli on kuuma niin kauan kuin jälkilämmön merkkivalo palaa, vaikka laite olisi sammuksissa.
- Älä irrota laitteen pistoketta johdosta vetämällä.
- Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä ennen kuin irrotat pistokkeen pistorasiasta. Irrota virtajohto pistorasiasta, jos ei laitetta ei tulla käyttämään pitkään aikaan.
- Pidä keittoastia etäällä laitteesta käytön jälkeen.

Laitteen vaurioitumisen välttäminen
- Keraaminen lasi voi vaurioitua sen päälle putoavien esineiden tai keittoastioiden aiheuttamien kolhujen seurauksena.
- Valuraudasta ja -alumiinista valmistetut ja pohjasta vaurioituneet keittoastiat voivat naarmuttaa keraamista lasia, kun niitä siirretään lieden pintaa myöten.
- Keraaminen lasi voi vaurioitua myös lattialle tippumisen seurauksena.
- Älä anna kattiloiden tai pannujen kiehua tyhjiksi keittoastioiden ja keraamisen lasin vaurioitumisen ehkäisemiseksi.
- Älä käytä keittotasoa tyhjillä keittoastioilla tai ilman keittoastioita.
- Älä koskaan päällystä mitään laitteen osaa alumiinifoliolla. Älä koskaan aseta laitteen päälle tai sisään muovia tai muuta materiaalia, joka voi sulaa.

⚠ **VAROITUS!** Pidä tuote kytkettynä pistorasiaan käytön jälkeen, kunnes tuuletin ja lämmönilmaisin ovat sammuneet.

Tietoa akryyliamideista
Tärkeää! Viimeaikaisten tieteellisten tutkimusten mukaan erityisesti tärkkelyspitoisten ruokien voimakas ruskistaminen voi aiheuttaa akryyliamideista johtuvan terveysriskin.

Suosittelemme tämän vuoksi ruoan kypsentämistä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa ja liiallisen ruskistamisen välttämistä.

Hoito ja puhdistus

⚠ VAROITUS!

- Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen kuin kytket sen irti.
- Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen laitteen puhdistamista.
- Turvallisuussyistä laitetta ei saa puhdistaa höyrypuhdistimilla tai painepesureilla.
- Terävät esineet ja hankaavat puhdistusaineet vahingoittavat laitetta. Puhdista laite ja poista ruoantähteet vedellä ja astianpesuaineella aina käytön jälkeen. Poista myös puhdistusainejäämät!

ⓘ Keraamisen lasipinnan naarmut ja tummat tahrat, joita ei voida poistaa, eivät vaikuta laitteen toimintaan.

Lian ja pinttyneen lian poistaminen:

- Sokerisen ruoan, muovin ja folion jäämät on poistettava heti. Paras työkalu lasipinnan puhdistukseen on kaavin (ei toimiteta laitteen mukana). Pitele kaavinta pienessä kulmassa keraamiseen lasipintaan nähden ja poista lika liu'uttamalla terää pintaa pitkin. Pyyhi laite kostealla liinalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Kuivaa laite lopuksi puhtaalla liinalla.
- Kalkki, vesirenkaat, rasvaroiskeet ja metallimaiset kiiltävät läiskät tulee poistaa keraamiselle lasille tai ruostumattomalle teräkselle tarkoitetulla puhdistusaineella, kun laite on jäähtynyt.

Ympäristönsuojelu

Kodinkoneiden hävittäminen

Tuotteessa oleva merkintä tarkoittaa, että

tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Toimita laite sähkö- ja elektroniikkaromun keräys- ja kierrätyspisteeseen. Tuotteen oikein hävittämällä autat estämään mahdollisia negatiivisia ympäristö- ja terveysvaikutuksia, joita virheellinen jätteenkäsittely voi aiheuttaa. Lisätietoa tämän tuotteen kierrättämisestä saat kunnanvaltuustostasi, jätehuoltoliikkeestäsi tai liikkeestä, josta ostit tuotteen.

⚠ **VAROITUS!** Suorita seuraavat toimet ennen laitteen hävittämistä:

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto irti ja hävitä se.

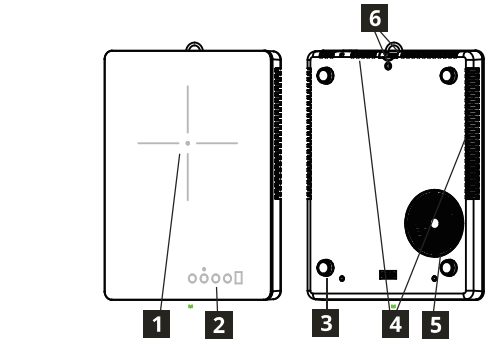
Kodinkoneiden hävittäminen

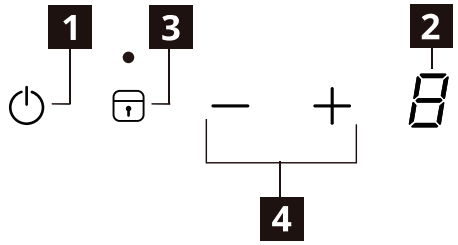
Merkinnällä ♺ varustetut materiaalit ovat kierrätettävissä. Kierrätä pakkaus hävittämällä se asianmukaiseen keräysastiaan.

Energiansäästö

- Peitä kattilat ja pannut kansilla aina, kun se on mahdollista.
- Aseta keittoastia keittotasolle jo ennen kuin kytket keittotason päälle.
- Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

Tuotteen kuvaus





1. Kuumeneva alue
   Keittoalue 160 mm, 2 000 W
2. Käyttöpaneeli
3. Silikonijalat
4. Ilman ulostuloaukko
5. Ilmanottoaukko
6. Ripustuskoukku

Käyttöpaneelin kuvaus

1. Valmiustila
2. Tehotason näyttö
3. Lukko/lapsilukko
4. Tehotason asettaminen -/+

Kosketuspainikkeet ja näytöt

Keittotasoa käytetään kosketuspainikkeita koskettamalla.
Laite vahvistaa uuden toiminnon valitsemisen näyttömerkintöjen ja äänimerkkien (lyhyt piippaus) avulla.

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Teho	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1 100 W	1 500 W	2 000 W

Ilmaisimet

U Astia on väärin asetettu tai sitä ei ole

Symboli ilmestyy, jos astia ei sovellu induktioliedelle, sitä ei ole asetettu oikein tai sen koko ei vastaa valitun keittoalueen kokoa. Jos astiaa ei tunnisteta 60 sekunnin kuluessa valinnan jälkeen, keittotaso kytkeytyy pois päältä.

H Jälkilämpö

Jos näytössä näkyy ”H”, keittoalue on vielä kuuma. Näyttö sammuu, kun keittoalue jäähtyy.

⚠ **VAROITUS!** Jälkilämmön aiheuttama palovammavaara! Kun laite sammutetaan, keittoalueet tarvitsevat aikaa jäähtyäkseen kunnolla. Pidä silmällä jälkilämmön merkkivaloa H.

Jälkilämpöä voi käyttää ruoan sulattamiseen ja lämpimänä pitämiseen. Älä kytke laitetta irti ennen kuin merkintä H on poistunut näytöstä.

Päivittäinen käyttö

Lapsilukko on aina aktiivinen, kun tuote on kytketty pistorasiaan eikä sitä käytetä.

Pistorasiaan kytkeminen

Kun pistoke on kytketty pistorasiaan, lapsilukko aktivoituu. Pidä lapsilukkopainiketta painettuna 3 sekunnin ajan poistaaksesi sen käytöstä, näyttö näyttää ”0” kuten valmiustilassa ja lukon merkkivalo sammuu. Voit nyt asettaa tehotasot.
Jos painat valmiustilan painiketta keittotason toimiessa, keittotaso siirtyy lapsilukkotilaan.

Tehotason asettaminen

1. Voit vaihtaa tehotasoa käytön aikana painamalla - tai +.
2. Painiketta - painettaessa tehotaso siirtyy suoraan arvoon ”9”.
   Säädä tehotasoa alaspäin arvojen ”9” ja ”1” välillä painamalla painiketta -.
3. Painiketta + painettaessa tehotaso nousee ylöspäin tasosta ”1”.
   Säädä tehotasoa ylöspäin arvojen ”1” ja ”9” välillä painamalla painiketta +.
4. Pidä - tai + painettuna, tehotaso rullaa.
5. Paina - ja + samanaikaisesti, tehotaso palaa arvoon ”0”.

Lukko-/puhdistustilatoiminto

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa esimerkiksi lieden puhdistamista varten.
Se estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Ota lukitus käyttöön

Paina lukkopainiketta lyhyesti. Toiminto on päällä, kun lukkopainikkeen merkkivalo palaa ja kuuluu merkkiääni.

Poista lukitus käytöstä

1. Paina lukkopainiketta lyhyesti. Toiminto poistuu käytöstä, kun lukkopainikkeen merkkivalo sammuu ja kuuluu merkkiääni.

2. Tehotas palautuu edelliseen asetukseen.

⏻

Automaattinen valmiustila

Toiminto siirtää keittotason valmiustilaan automaattisesti, jos:

- Jos et aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa keittotason päälle kytkemisestä.
- Jos et kytke keittoaluetta pois päältä tai et vaihda tehotasoa 2 tunnin kuluttua tai jos keittoalue ylikuumenee (esim. keittoastia kiehuu kuiviin).

Valmistustaulukko

Lämpötilan asetus	Käyttötarkoitukset:	Aika (min)	Vinkkejä
1	• Pidä keitetty ruoka lämpimänä.	Tarpeen mukaan	Laita kansi keittoastian päälle.
1-2	• Hollandaisekastike, sulata: voi, suklaa, liivate.	5-25	Sekoita ajoittain.
2-3	• Hauduta riisiä ja maitopohjaisia ruokalajeja, lämmitä valmisaterioita.	25-50	Lisää ainakin kaksi kertaa enemmän nestettä kuin riisiä, sekoita maitopohjaisia ruokalajeja valmistuksen puoleen väliin saakka.
4-5	• Höyrytä vihanneksia, kalaa, lihaa, perunoita.	20-45	Lisää pieni määrä vettä.
	• Valmista suurempia määriä ruokaa, muhennoksia.	60-150	Lisää pieni määrä vettä.
5-6	• Hellävarainen kypsennys: vasikka cordon bleu, kotletit, pyörykät, makkarat, roux, munat.	Tarpeen mukaan	Käännä puolessa välissä.
7-8	• Röstit, pihvit.	5-15	Käännä puolessa välissä.
9	• Keitä vettä, keitä pastaa, ruskista lihaa (gulassi, patapaistit), uppopaista ranskalaisia perunoita.		

Keittoastioita koskevat ohjeet

Käytettävät astiat

Käytä vain kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tehty ferromagneettisesta materiaalista ja jotka soveltuvat käytettäviksi induktiokeittotasojen kanssa:

- valurauta
- emaloitu teräs
- hiiliteräs
- ruostumaton teräs (ei kuitenkaan kaikki)
- alumiini, jossa on ferromagneettinen pinnoite tai ferromagneettinen levy

Näet kattilan tai pannun soveltuvuuden yleensä  -symbolista (painettu tavallisesti astian pohjaan). Voit myös kokeilla pysyykö magneetti kiinni pohjassa. Jos se tarttuu kiinni, astia soveltuu induktiokeittotasolle.

Optimaalisen tehon saat, kun käytät kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen, jolloin lämpö jakaantuu tasaisesti. Pohjan epätasaisuus vaikuttaa sähkön- ja lämmönjohtavuuteen.

Käyttö

Kattilan/pannun pohjan vähimmäishalkaisija eri keittoalueilla

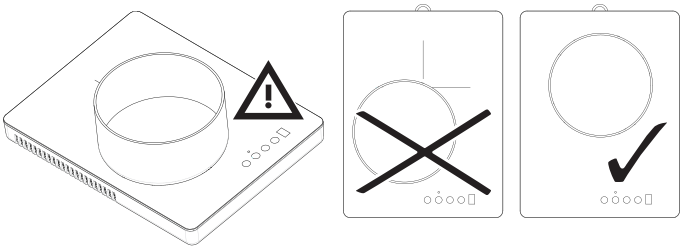
Keittotason moitteettoman toiminnan varmistamiseksi astian on peitettävä yksi tai useampi lieden pintaan merkityistä viitepisteistä ja astian läpimitan on oltava riittävän suuri.

Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

Keittoalue	Suositeltu keittoastian halkaisija [mm]
Takana keskellä oleva keittoalue	120-160

Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle. Varmista, että keittoastiat eivät ulotu keittoalueen

merkinnän ulkopuolelle



Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/pannut
Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/pannuja keittotasolla, koska laite ei silloin pysty tunnistamaan lämpötilaa tai kytkeytymään pois päältä automaattisesti, jos lämpötila on liian korkea. Tämä vahingoittaa pannua tai keittotason pintaa. Jos näin tapahtuu, älä koske mihinkään vaan odota kaikkien komponenttien jäähtymistä.
Jos näkyviin tulee virheilmoitus, katso kohtaa ”Vianmääritys”.

Vinkkejä

Äänet käytön aikana

Kun keittoalue on päällä, se voi surista hetken aikaa. Tämä on kaikkien keraamisten keittoalueiden ominaisuus, eikä se vaikuta laitteen toimintaan tai sen käyttöikään. Ääni riippuu käytetystä keittoastiasta. Jos se aiheuttaa merkittävää häiriötä, keittoastian vaihtaminen voi auttaa.

Normaalit induktiolieden toiminnan aiheuttamat äänet

Induktiotekniikka perustuu sähkömagneettisten kenttien luomiseen lämmön tuottamiseksi suoraan keittoastioiden pohjaan. Kattilat ja pannut voivat aiheuttaa erilaisia ääniä tai värinöitä riippuen niiden valmistustavasta.
Näitä ääniä kuvataan seuraavasti:

Vähäinen surina (kuin muuntaja)

Tämä ääni syntyy valmistettaessa ruokaa korkealla lämmöllä. Se perustuu keittotasolta keittoastiaan siirtyvän energian määrään.
Ääni lakkaa tai hiljenee, kun lämpötasoa alennetaan.

Hiljainen vihellys

Tämä ääni syntyy, kun keittoastia on tyhjä. Se lakkaa, kun astiaan laitetaan nesteitä tai ruokaa.

Rätinä

Muodostuu, kun käytetään erilaisista päällekkäisistä materiaaleista valmistettuja keittoastioita.
Se johtuu eri materiaalien kohtaamispintojen värähtelystä. Melua esiintyy keittoastioissa, ja se voi vaihdella ruoan tai nesteen määrän ja kypsennysmenetelmän (esim. keittäminen, hauduttaminen, paistaminen) mukaan.

Äänekäs vihellys

Tätä ääntä esiintyy erilaisista päällekkäisistä materiaaleista valmistetuilla keittoastioilla, kun niitä käytetään lisäksi suurimmalla teholla ja myös kahdella keittoalueella. Ääni lakkaa tai hiljenee, kun lämpötasoa alennetaan.

Nämä äänet ovat normaaleja tuuletinääniä

Elektronisen järjestelmän moitteettoman toiminnan varmistamiseksi on tarpeen säätää keittotason lämpötilaa. Tätä tarkoitusta varten keittotaso on varustettu jäähdytystuulettimella, joka aktivoituu elektronisen järjestelmän lämpötilan alentamiseksi ja säätämiseksi. Tuuletin voi jatkaa toimintaansa myös laitteen sammuttamisen jälkeen, jos keittotason havaittu lämpötila on edelleen liian kuuma sammuttamisen jälkeen.

Rytmikkäät äänet, jotka muistuttavat kellon tikitystä

Tätä ääntä esiintyy vain, kun vähintään kolme keittoaluetta on toiminnassa, ja se häviää tai heikkenee, kun osa niistä kytketään pois päältä.
Kuvatut äänet ovat normaali osa induktiotekniikkaa, eikä niitä pidä pitää vikana.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Kodissasi on tapahtunut sähkökatko tai oikosulku.	Varmista, ettei sähköliitäntä ole lauennut.
	Laitteen päälle kytkemisestä on kulunut yli 10 sekuntia.	Kytke laite uudelleen päälle.
	Lapsilukko on kytketty päälle.	Varmista, että lukko/lapsilukko ei ole käytössä (katso kohta ”Lukko-/ lapsilukkotoiminto”).
	Useita painikkeita kosketettiin samanaikaisesti.	Kosketa kerrallaan vain yhtä kosketusaluetta.
	Vettä tai jäämiä lasipinnalla	Varmista, että käyttöpaneeli on puhdas ja kuiva ennen käyttöä

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite lopettaa toiminnan. Virheilmoitus: 4	Keittoastia ei sovellu induktioon.	Varmista, että käytät sopivia keittoastioita
	Ei keittoastiaa keittoalueella tai keittoastian halkaisija on alle 120 mm.	Varmista, että keittoalueelle on asetettu sopiva keittoastia
Laite lopettaa toiminnan. Virheilmoitus: E → 2	Piirilevyn lämpötila-anturi ei toimi.	Jos E → 2 jatkuu, ota yhteyttä IKEA-myymälään huoltoa varten.
	Ympäristön lämpötila on liian korkea.	
Laite lopettaa toiminnan. Virheilmoitus: E → 3	Sähkövirta ylittää arvon AC 275 V.	Vaihda virtalähde sopivampaan.
Laite lopettaa toiminnan. Virheilmoitus: E → 4	Sähkövirta alittaa arvon AC 100 V.	Vaihda virtalähde sopivampaan.
Laite lopettaa toiminnan. Virheilmoitus: E → 5	Lasin alla oleva lämpötila-anturi ei toimi.	Ota yhteyttä IKEA-myymälään huoltoasioissa.
Laite lopettaa toiminnan. Virheilmoitus: E → 6		
Laite lopettaa toiminnan. Virheilmoitus: E → 0	Sisäinen poikkeus	Kytke laite pois päältä ja kytke takaisin päälle 5 minuutin kuluttua. Jos E → 0 jatkuu, ota yhteyttä IKEA-myymälään huoltoa varten.

Virhekoodi näkyy, kun keittotaso on kytketty päälle ja virhe havaitaan: kirjain E ja numerot näkyvät hetken 0,5 s:n (500 ms:n) välein.

Jos laitteen käytössä ilmenee vikaa, yritä ensin selvittää ongelma itse vianmääritysohjeiden avulla. Jos ongelmaa ei voida ratkaista, ota yhteyttä IKEA-myymälään huoltoa varten.

ⓘ Jälleenmyyjä ei takuuaikanakaan huolla laitetta ilman lisämaksua, jos laitetta on käytetty väärin.

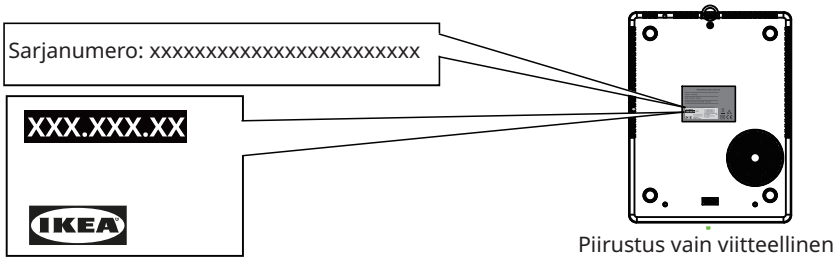
Tekniset tiedot

Malli	14P12601
Keittotason tyyppi	Vapaasti seisova induktiokeittotaso
Keittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden määrä	1
Nimellisteho	2 000 W
Nimellisjännite	220 - 240 V~
Nimellistaajuus	50 - 60 Hz
Syvyys	350 mm
Leveys	270 mm
Korkeus	45 mm
Nettopaino	2,5 kg

Tyyppikilpi

Sarjanumero (alkaa SN, 22-numeroinen koodi)

Tuotteen numero (8-numeroinen koodi)



Piirustus vain viitteellinen

Energiatehokkuus

Tuotetiedot EU:n ekosuunnitteluasetuksen mukaisesti

Mallin yksilöinti	14P12601
Keittotason tyyppi	Vapaasti seisova induktiokeittotaso
Keittoalueiden määrä	1
Kuumennustekniikka	Induktio
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	160 mm
Energiankulutus keittoaluetta kohden (EC electric cooking)	181,2 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	181,2 Wh/kg
Tuotetiedot virrankulutuksesta ja ajasta, joka tarvitaan sovellettavan matalan virrankulutuksen tilan saavuttamiseen	pois päältä -tila: 0,8 W

IKEA-Takuu

Jos haluat tehdä takuuvaatimuksen tai saada tuotetukea



Ota yhteyttä IKEA-asiakaspalveluun. Löydät linkin itsepalveluportaaliin tai puhelinnumeron osoitteesta www.IKEA.com.

Jotta voit täyttää huoltopyynnön itsepalveluportaalissa ja löytää helpommin tietoja tuotteestasi tai siihen liittyvistä varaosista, suosittelemme, että merkitset muistiin tuotteen tyyppikilvestä löytyvän IKEA-tuotenumeron (8 numeroa) ja sarjanumeron.

Kohdasta Tekniset tiedot / tyyppikilpi näet, missä tyyppikilpi sijaitsee

SÄILYTÄ OSTOKUITTI / TOIMITUSASIAKIRJA!

Se on todisteesi ostosta, ja se vaaditaan takuuta varten. Lisäksi kuitissa on kunkin ostetun laitteen nimi ja IKEA-tuotenumero (8-numeroa).

Ennen yhteydenottoa meihin tutustu huolellisesti laitteen mukana tuleviin teknisiin asiakirjoihin.

Innehåll

Säkerhetsinformation 78
Säkerhetsanvisningar 79
Skötsel och rengöring 80
Miljöhänsyn 81
Beskrivning av produkten 81
Indikeringar 82
Daglig användning 82
Matlagningstabell 83
Vägledning för kokkärl 83
Felsökning 84
Tekniska data 85
Energieffektivitet 86
Garanti från IKEA 86

Säkerhetsinformation

ⓘ För din säkerhet och för att produkten ska fungera korrekt bör du läsa denna bruksanvisning noggrant innan installation och användning. Förvara alltid bruksanvisningen tillsammans med produkten, även om du flyttar eller säljer den. Den som använder apparaten måste känna till hur den ska användas och dess säkerhetsfunktioner.

Korrekt användning

- Lämna inte produkten obevakad när den används.
- Produkten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Apparaten är endast avsedd för inomhusbruk i hushåll.
- Produkten får inte användas som arbetsyta eller förvaringsyta.
- Placera inte brännbara vätskor, mycket lättantändliga material eller smältbara föremål (t.ex. plastfilm, plast, aluminium) på eller i närheten av apparaten.
- Var försiktig när du ansluter andra elektriska apparater i eluttag i närheten. Låt inte strömkablar komma i kontakt med eller fastna under produkten eller heta köksredskap.
- Försök inte reparera produkten på egen hand för att undvika personskador och skador på produkten. Kontakta alltid ditt IKEA för service.

Säkerhet för barn och särskilt sårbara personer

- Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, kan använda produkten under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur produkten kan användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär.
- Håll allt förpackningsmaterial borta från barn. Kvävningsrisk föreligger.
- Se till att barn hålls på säkert avstånd från produkten både när den används och när den inte används.
- Barn under 8 år ska hållas på säkert avstånd om de inte är under ständig uppsikt.
- Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan uppsikt.

⚠ **VARNING!** Aktivera barnlåset för att undvika att små barn och husdjur oavsiktligt slår på produkten.

Säkerhetsföreskrifter

- Håll ventilationsöppningarna i produktens hölje och i den inbyggda strukturen fria från hinder.
- Vidrör inte panelen när indikatorn för restvärme fortfarande lyser – det kan orsaka personskador.
- Stoppa inte in föremål i induktionshällen medan den används för att undvika elektriska stötar.
- Linda aldrig sladden runt halsen för att undvika risk för strypning.
- Produkten får inte rengöras med ångrengörare.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd reglaget för att stänga av hällens värmeelement efter användning. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- Spisen är inte avsedd att styras med extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

- Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, ett auktoriserat servicecenter eller annan behörig person för att undvika fara. Kontakta IKEA för service.
- Denna produkt är avsedd för användning i hushåll och liknande tillämpningar såsom:
  - personalkök i butiker, kontor eller andra arbetsmiljöer;
  - lantbruksmiljöer;
  - av gäster på hotell, motell och i andra typer av boenden;
  - i bed and breakfast-miljöer.

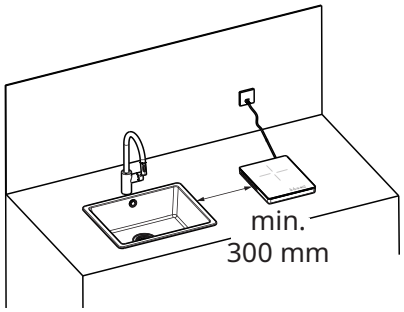
⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** het yta – ytorna kan bli varma under användning.

⚠ **VARNING!** Om ytan är sprucken måste du stänga av produkten för att undvika risken för elstötar. Kontakta IKEA för service.

⚠ **VARNING!** Produkten och dess åtkomliga delar hettas upp under användning.

⚠ **VARNING!** Att laga mat med fett eller olja på en häll utan uppsikt kan vara farligt och leda till brand. Försök ALDRIG att släcka brand med vatten – stäng i stället av produkten och täck över elden med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

⚠ **VARNING!** Använd eller placera INTE produkten inom 30 cm från en vattenkälla, till exempel en kran eller ett handfat, när den är i drift.



Säkerhetsanvisningar

Installation

- Tillverkaren bär inget ansvar för skador på personer eller husdjur eller skador på egendom som orsakas av att följande krav inte följs.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Se avsnittet Säkerhetsinformation för att fortsätta med installationen.

⚠ **VARNING!** Installationsprocessen måste följa de lagar, förordningar, direktiv och standarder (elektriska säkerhetsregler och förordningar, lämplig återvinning i enlighet med förordningar etc.) som gäller i det land där apparaten används!

- Installera inte produkten intill dörrar och under fönster, eftersom heta köksredskap kan slås omkull och falla ned från hällen om dörrar eller fönster öppnas.
- Se till att produkten inte skadas vid transport. Anslut aldrig en skadad produkt.
- Installera inte produkten om den har skadats under transport.
- Anslut inte hällen med förlängningssladdar och placera inte hällen där sladden korsar arbetsytor.
- Produktens specifikationer får inte ändras. Det kan medföra risk för personskada och skada på produkten.

⚠ **VARNING!** Följ noggrant instruktionerna för elanslutningar.

Elektriska anslutningar

- Kontrollera före anslutning att produktens nominella spänning, som anges på märkskylten, är densamma som den tillgängliga matningsspänningen. Kontrollera även produktens märkeffekt och se till att hemmets elektriska installation är anpassad för denna märkeffekt (se kapitlet Tekniska data).
- Märkskylten är placerad längst ned på hällens hölje.

⚠ **VARNING!** Risk för skada på grund av elektrisk ström.

- Lösa och olämpliga kontakter och anslutningar kan få kabelfästet att överhettas.

Innan användning:

Observera följande anvisningar innan användning.

- Använd ett vanligt vägguttag och kontrollera uttaget regelbundet för att förebygga skador.
- Produkten får inte öppnas av dig eller av en obehörig person. Produkten får endast repareras av en serviceagent eller liknande behörig tekniker.
- Kontrollera strömsladden och kontakten. Använd inte produkten om strömsladden och/eller kontakten är skadad. Dra inte ut sladden med blöta händer.
- Använd inte förlängningssladd och anslut endast till vanliga eluttag.

- Om produkten inte har använts under en längre tid bör du låta den vara påslagen i 10 minuter innan användning så att de elektroniska komponenterna stabiliseras. Därefter kan du börja använda produkten.
- Använd inte produkten i närheten av vatten, eld eller fuktiga områden. Produkten är ENDAST avsedd för användning inomhus.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klistermärken och all plastfilm innan produkten används för första gången.
- Använd reglagen för att stänga av matlagningszonerna efter varje användning. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- Risk för brännskador! Placera inte föremål av metall, som knivar, gafflar, skedar och kastrullock på matlagningsytan, eftersom de kan bli heta.

⚠ **VARNING!** Brandrisk! Överhettat fett och olja kan väldigt lätt fatta eld.

⚠ **VARNING!** Användare med inopererade pacemakers bör hålla överkroppen minst 30 cm från påslagna induktionszoner.

⚠ **VARNING!** Använd inte produkten med blöta händer och håll kontrollpanelens yta torr. Mycket vatten på kontrollpanelens knappar gör att de inte fungerar.

Vid och efter användning:
Observera följande anvisningar för att undvika brand och olyckor.

- Produkten får ENDAST placeras på en plan och stabil yta.
- Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Placera inte något av följande föremål på panelen när produkten används.
  a) Rostfritt stål
  b) Järn
  c) Gjutjärn
  d) Aluminium
  e) Lock och emalj
  f) Bestick
  g) Tallrikar av järn, rostfritt stål, gjutjärn eller aluminium
  h) Tomma kokkärl
- Flytta inte produkten med kokkärl på den när den är på.
- Se till att det är gott om ventilation runtomkring produkten när den värms upp.
- För inte in kablar eller metallföremål i produktens luftinlopp eller luftutsläpp.
- Underhåll av panelen
  a) Tappa aldrig tunga föremål på panelen.
  b) Häll aldrig vatten, syra eller annan vätska på panelen.
  c) Bränn aldrig något med eld på panelen.
  d) Placera inga heta kokkärl ovanpå hällen när den inte används.
  e) Om ytan (panelen) är sprucken, stäng av apparaten omedelbart för att undvika en elektrisk stöt, och returnera den till IKEA för service.
  f) Vissa kokkärl kan generera ljud under användning. Om detta sker kan du flytta kokkärlet något och se om ljudet försvinner eller minskar. Byt kokkärl om så inte är fallet.
- Placera inte hällen på en matta, trasa eller pappersmaterial medan den är i drift.
- Ta inte på panelen när den är varm. Panelen fortsätter att vara varm tills indikatorn för restvärmen har släckts, även om strömmen är avstängd.
- Koppla inte ur produkten genom att dra i sladden.
- Stäng av produkten och låt den svalna innan du drar ur kontakten. Dra ur strömsladden om produkten inte ska användas under en längre tid.
- Ställ inga kokkärl på produkten efter användning.

Så här undviks skador på produkten

- Glaskeramiken kan skadas om föremål tappas på den eller om kokkärl välts på den.
- Kokkärl gjorda av gjutjärn, aluminium eller med skadade bottnar kan repa glaskeramiken om de dras på ytan.
- Glaskeramiken kan också skadas om den tappas på golvet.
- För att undvika skada på kokkärl och glaskeramik måste man undvika att kastruller och stekpannor torrkokar.
- Använd inte matlagningszonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Täck aldrig någon del av produkten med aluminiumfolie. Placera aldrig plast eller annat smältbart material i eller på produkten.

⚠ **VARNING!** Låt strömsladden sitta kvar i eluttaget efter användning, tills fläkten och värmeindikatorn har stängts av.

Information om akrylamider
Viktigt! Enligt den senaste forskningen kan mat som bryns för mycket (i synnerhet livsmedel som innehåller stärkelse) utgöra en hälsorisk på grund av akrylamider. Därför rekommenderar vi att använda lägsta möjliga temperatur vid matlagning och inte bryna maten för mycket.

Skötsel och rengöring

⚠ **VARNING!**

- Stäng av produkten och låt den svalna innan sladden dras ur.
- Stäng av produkten och låt den svalna innan den rengörs.

- Av säkerhetsskäl får produkten inte rengöras med ångblästrare eller högtryckstvätt.
- Vassa föremål och rengöringsmedel med slipeffekt skadar produkten. Rengör hällen och avlägsna rester med vatten och diskmedel efter varje användning. Avlägsna även rester från rengöringsmedel!

ⓘ Repor eller mörka fläckar på glaskeramiken som inte kan avlägsnas påverkar inte produktens funktion.

Borttagning av rester och envisa fläckar:

- Livsmedel som innehåller socker samt plast och aluminiumfolie måste tas bort omedelbart. Det bästa verktyget för att rengöra glasytan är en skrapa (medföljer ej produkten). Placera skrapan vinklad mot glaskeramikytan och avlägsna rester genom att låta skrapans blad glida över ytan. Torka av hällen med en fuktad trasa och lite diskmedel. Torka till sist hällen med en ren trasa tills den är torr.
- Ringar från kalkavlagringar, vattenringar, fettstänk och metallglänsande missfärgningar bör avlägsnas efter att hällen har svalnat med hjälp av rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.

Miljöhänsyn

Bortskaffande av hushållsapparater

Symbolen  på produkten eller dess förpackningsmaterial betyder att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den ska i stället lämnas till en lämplig återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att produkten bortskaffas på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars skulle kunna orsakas av felaktigt bortskaffande av produkten. För mer detaljerad information om hur man återvinner denna produkt, kontakta kommunen, din återvinningsstation eller det varuhus där du köpte produkten.

⚠ **VARNING!** Följ dessa steg för att kassera produkten:

- Dra ut kontakten ur eluttaget.
- Klipp av strömsladden och släng den.

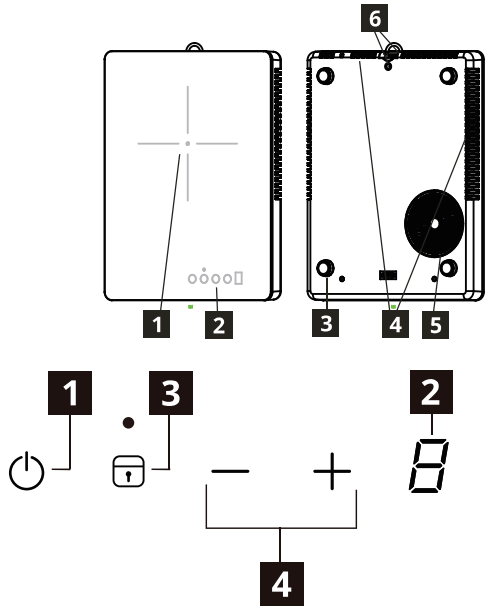
Bortskaffande av hushållsapparater

Material med symbolen ♺ kan återvinnas. Kasta förpackningsmaterialet i en lämplig container för återvinning.

Energisparande

- Om det är möjligt bör alltid lock användas på kokkärlen.
- Ställ kokkärlet på matlagningszonen innan den slås på.
- Kokkärlets botten bör vara så tjock och plan som möjligt.

Beskrivning av produkten



1 Uppvärmningsyta
Matlagningszon 160 mm, 2 000 W
2 Kontrollpanel
3 Silikonfötter
4 Luftutsläpp
5 Luftintag
6 Krokhängare

Kontrollpanelens layout

1 Vänteläge
2 Display för effektnivå
3 Lås/barnlås
4 Inställning av effektnivå -/+

Fält och displayer på peksensorn

Hällen styrs genom tryck på sensorfält.
Displayer och ljudsignaler (korta pip) bekräftar valet av en funktion.

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Effekt	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1 100 W	1 500 W	2 000 W

Indikeringar

Kokkärl felaktigt placerat eller saknas

Denna symbol visas om kokkärlet inte är lämpligt för användning på en induktionshäll, inte är korrekt placerat eller inte har en lämplig storlek för den valda matlagningszonen. Om inget kokkärl detekteras inom 60 sekunder efter valet stängs matlagningszonen av.

Restvärme

Om displayen visar ”H” är matlagningszonen fortfarande varm. När matlagningszonen svalnar slocknar displayen.

⚠ **VARNING!** Risk för brännskador från restvärme! När produkten har stängts av behöver matlagningszonerna lite tid att svalna. Titta på restvärmeindikatorn [H].

Använd restvärmen för smältning och för att hålla mat varm.
Dra inte ut sladden till produkten innan [H] har försvunnit från displayen.

Daglig användning

Barnlåsfunktionen är alltid aktiv när produkten är inkopplad och inte används.

Anslutning till eluttag

När kontakten har satts in i ett eluttag aktiveras barnlåset. Håll barnlåsknappen intryckt i 3 sekunder för att inaktivera det. Displayen visar ”0” (viloläge) och låsindikatorlampan slocknar. Nu kan du ställa in effektnivåerna.
Om du trycker på standby-knappen när hällen är igång övergår den till barnlåsläge.

Inställning av effektnivå

1. Tryck på - eller + för att styra effektnivån under användning.
2. Tryck på - eller +, så går effektnivån direkt till ”9”.
   Tryck på - för att sänka effektnivån från ”9” till ”1”.
3. Tryck på + så ökar effektnivån från ”1”. Tryck på + för att öka effektnivån från ”1” till ”9”.
4. Håll ned - eller + för att steglöst justera effektnivån.
5. Tryck på - och + samtidigt, så går effektnivån tillbaka till ”0”.

Lås-/rengöringsläge

När matlagningszonen används kan du låsa kontrollpanelen för att till exempel rengöra hällen.
Detta förhindrar att effektnivån ändras av misstag.

Aktivera låset

Tryck kort på låsknappen. Funktionen aktiveras när låsknappens indikering tänds och ett ljud hörs.

Inaktivera låset

1. Tryck kort på låsknappen. Funktionen inaktiveras när låsknappens indikering släcks och ett ljud hörs.
2. Effektnivån återgår till föregående inställning.

Automatiskt viloläge

Hällen går automatiskt över till viloläge om:

- Ingen effektnivå ställs in inom 10 sekunder efter att hällen har slagits på.
- En matlagningszon inte stängs av eller om effektnivån inte ställs in inom 2 timmar, eller om överhettning uppstår (t.ex. när en kastrull torrkokar).

Matlagningstabell

Värmeinställning	Används för:	Tid (min)	Tips
1	• Hålla tillagad mat varm.	efter behov	Sätt ett lock på kokkärlet.
1-2	• Hollandaisesås, smälta: smör, choklad och gelatin.	5-25	Rör om då och då.
2-3	• Sjuda ris- och mjölkbaserade rätter, värma upp färdiglagad mat.	25-50	Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris och rör om mjölkrätter efter halva tillagningen.
4-5	• Ånga grönsaker, fisk, kött och potatis.	20-45	Tillsätt en liten mängd vatten.
	• Tillaga större mängder mat och gryträtter.	60-150	Tillsätt en liten mängd vatten.
5-6	• Lättstekt: kalv cordon bleu, kotletter, rissole, korvar, redning och ägg.	efter behov	Vänd efter halva tillagningen.
7-8	• Raggmunkar och biffar.	5-15	Vänd efter halva tillagningen.
9	• Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek) och fritera pommes frites.		

Vägledning för kokkärl

Vilka grytor som kan användas

Använd bara grytor och kokkärl med botten tillverkad av ett ferromagnetiskt material som är lämpligt för användning med induktionshällar:

- gjutjärn
- emaljerat stål
- kolstål
- rostfritt stål (dock inte alla)
- aluminium med ferromagnetisk beläggning eller ferromagnetisk platta

Titta efter symbolen (vanligtvis stämplad på botten) för att bestämma om en gryta eller ett kokkärl är lämpligt. Du kan även hålla en magnet mot botten. Om den fastnar på undersidan fungerar kokkärlet på en induktionshäll.

Använd alltid grytor och kokkärl med en platt botten som fördelar värmen jämnt för att säkerställa optimal effektivitet. Om botten är ojämn kommer det att påverka effekten och värmeledningen.

Bruksanvisning

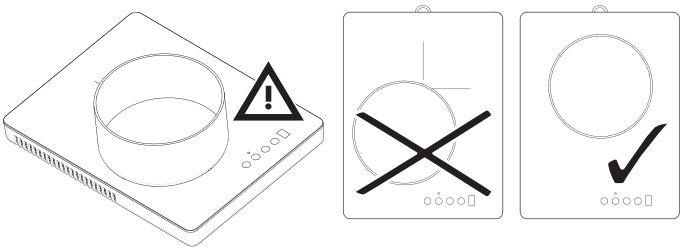
Minsta diameter på grytans/kokkärlets botten för de olika matlagningszonerna

För att säkerställa att hällen fungerar korrekt måste kokkärlet täcka en eller flera av de referenspunkter som anges på hällen. Kokkärlet måste även ha en lämplig minsta diameter.

Använd alltid den matlagningszon som bäst motsvarar diametern på botten av kokkärlet.

Matlagningszon	Rekommenderad diameter på kokkärlet [mm]
Den mittersta bakre matlagningszonen	120-160

Placera kokkärlet mitt på den valda zonen. Kontrollera att kokkärlet inte sträcker sig utanför zonmarkeringarna



Tomma kokkärl eller kokkärl med tunn botten
Använd inte tomma kokkärl eller kokkärl med tunn botten på hällen eftersom den inte kan övervaka temperaturen eller stängas av automatiskt om temperaturen blir för hög, vilket skadar kokkärlet eller hällens yta. Rör inte vid något om detta inträffar och vänta tills alla komponenter har svalnat.
Se ”Felsökning” om ett felmeddelande visas.

Tips

Ljud vid tillagningen

När en matlagningszon är aktiv kan den brumma en aning. Detta kännetecknar alla matlagningszoner av keramiskt glas och försämrar inte hällens funktion eller livslängd. Ljudet beror på det kokkärl som används. Om det upplevs som mycket störande kan det hjälpa att byta kokkärl.

Normala ljud när induktionshällen används

Induktionsteknik bygger på att elektromagnetiska fält skapas för att generera värme direkt på kokkärlets botten. Grytor och stekpannor kan alstra olika ljud eller vibrationer beroende på hur de har tillverkats. Dessa ljud kan beskrivas så här:

Lågt brummande (som en transformator)

Detta ljud uppstår vid matlagning på hög värme. Det beror på mängden energi som överförs från hällen till kokkärlet.
Ljudet upphör eller dämpas när värmen sänks.

Lågt visslande

Detta ljud uppstår när kokkärlet är tomt. Det upphör när vätska eller livsmedel placeras i kokkärlet.

Knastrande

Det här ljudet uppstår i kokkärl som är tillverkade av olika material i flera lager.
Det orsakas av vibrationer i ytorna där olika material kommer i kontakt med varandra. Ljudet uppstår i kokkärlet och kan variera beroende på mängden livsmedel eller vätska och tillagningsmetoden (t.ex. kokning, sjudning, stekning).

Högt visslande

Det här ljudet uppstår i kokkärl som är tillverkade av olika material i flera lager och när de dessutom används med maximal effekt och på två matlagningszoner. Ljudet upphör eller dämpas när värmen sänks.

De här ljuden är normala fläktljud

För att det elektroniska systemet ska fungera korrekt måste hällens temperatur regleras. För detta ändamål är hällen utrustad med en kylfläkt, som aktiveras för att sänka och reglera temperaturen i det elektroniska systemet. Fläkten kan även fortsätta att gå efter att enheten har stängts av om hällens avkända temperatur fortfarande är för hög efter att den har stängts av.

Rytmiska ljud, ungefär som en tickande klocka

Det här ljudet uppstår endast när minst tre matlagningszoner används och försvinner eller blir svagare när en eller två av dem stängs av.
De beskrivna ljuden är normala för induktionstekniken och ska inte ses som defekter.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten fungerar inte.	Strömavbrott eller kortslutning i strömkällan i bostaden.	Kontrollera att säkringen inte har löst ut.
	Mer än 10 sekunder har gått sedan hällen sattes på.	Sätt på hällen igen.
	Barnlåset är aktiverat.	Kontrollera att lås- eller barnlåsfunktionen inte är aktiverad (se avsnittet ”Låsfunktion/barnlåsfunktion”).
	Flera sensorfält har rörts på samma gång.	Tryck endast på ett sensorområde i taget.
	Vatten eller rester på glasytan	Se till att användarpanelen är ren och torr före användning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Hällen slutar fungera. Felindikering: U	Kokkärlet är inte lämpligt för induktion.	Använd ett lämpligt kokkärl
	Det finns inget kokkärl på matlagningszonen eller så är kokkärlets diameter mindre än 120 mm.	Placera ett lämpligt kokkärl på zonen
Hällen slutar fungera. Felindikering: E → 2	Temperatursensorn på kretskortet fungerar inte.	Kontakta IKEA för service om E → 2 fortfarande visas.
	Omgivningstemperaturen är för hög.	
Hällen slutar fungera. Felindikering: E → 3	Strömförsörjningen överstiger 275 V växelström.	Flytta kontakten till ett lämpligt eluttag.
Hällen slutar fungera. Felindikering: E → 4	Strömförsörjningen är lägre än 100 V växelström.	Flytta kontakten till ett lämpligt eluttag.
Hällen slutar fungera. Felindikering: E → 5	Temperatursensorn under glaset fungerar inte.	Kontakta IKEA för service.
Hällen slutar fungera. Felindikering: E → 6		
Hällen slutar fungera. Felindikering: E → 0	Invändigt undantag	Stäng av hällen och slå på den igen efter 5 minuter. Kontakta IKEA för service om E → 0 fortfarande visas.

En felkod visas när hällen är påslagen och ett fel upptäcks. ”E” och siffror blinkar växelvis var 0,5 sekund i en kontinuerlig cykel.

Om det finns ett fel kan du försöka lösa det genom att följa riktlinjerna för felsökning. Kontakta IKEA för service om problemet inte kan lösas.

ⓘ Om produkten har använts på fel sätt omfattas reparationer eventuellt inte av kostnadsfri service, inte ens under garantiperioden.

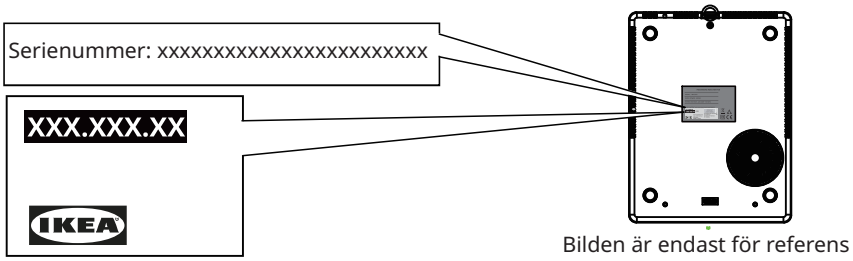
Tekniska data

Modell	14P12601
Typ av häll	Fristående induktionshäll
Antal matlagningszoner och/eller -områden	1
Märkeffekt	2 000 W
Märkspänning	220 - 240 V~
Frekvens	50 - 60 Hz
Djup	350 mm
Bredd	270 mm
Höjd	45 mm
Nettovikt	2,5 kg

Typskylt

Serienummer (börja med SN, 22-siffrig kod)

Artikelnummer (8-siffrig kod)



Bilden är endast för referens

Energieffektivitet

Produktinformation i enlighet med EU:s förordning om ekodesign

Modellidentifiering	14P12601
Typ av häll	Fristående induktionshäll
Antal matlagningszoner	1
Uppvärmningsteknik	Induktion
Diameter på cirkulära matlagningszoner (Ø)	160 mm
Energiförbrukning per matlagningszon (EF vid elektrisk matlagning)	181,2 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EF för hällen)	181,2 Wh/kg
Produktinformation om effektförbrukning och tid för att nå tillämpligt lågeffektläge	avstängt läge: 0,8 W

Garanti från IKEA

Om du vill göra anspråk på din produktgaranti eller få produktsupport



Kontakta kundtjänsten på IKEA. Du hittar länken till självbetjäningsportalen eller telefonnumret på www.IKEA.com.

För att du ska kunna slutföra din serviceförfrågan i självbetjäningsportalen och lättare hitta information om din produkt eller reservdelar till den, ber vi dig att anteckna artikelnumret från IKEA (8 siffror) och serienumret som finns på produktetiketten.

I avsnittet Tekniska data/typskylt visas typskyltens placering

SPARA INKÖPS- OCH LEVERANSKVITTOT!

Det är ditt inköpsbevis. Garantin gäller inte utan det. På kvittot visas även namnet och artikelnumret från IKEA (8 siffror) för varje produkt som köpts.

Vi ber dig att noga läsa igenom den tekniska dokumentationen som medföljer produkten innan du kontaktar oss.

Obsah

Bezpečnostní informace 87
Bezpečnostní pokyny..... 88
Údržba a čištění..... 90
Ekologické informace 90
Popis spotřebiče..... 90
Kontrolky..... 91
Každodenní používání 91
Tabulka přípravy potravin 92
Pokyny k nádobí..... 92
Řešení potíží 93
Technické údaje..... 94
Energetická účinnost 95
Záruka IKEA..... 95

Bezpečnostní informace

ⓘ V rámci Vaší bezpečnosti a pro zajištění správného provozu tohoto spotřebiče si před instalací a použitím pozorně přečtěte tento návod. Tyto pokyny vždy uchovávejte spolu se spotřebičem, a to i v případě jeho přemístění nebo prodeje. Uživatelé musí být s provozem a bezpečnostními prvky spotřebiče plně seznámeni.

Správné použití

- Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Spotřebič je určený výhradně k použití v domácnostech.
- Spotřebič je určený výhradně k použití v domácnostech ve vnitřních prostorech.
- Spotřebič nesmí být používán jako pracovní nebo odkládací plocha.
- Do spotřebiče nebo do jeho blízkosti nedávejte hořlavé tekutiny, vysoce hořlavé materiály či materiály, které se mohou tavit (např. plastové folie, plasty, hliník).
- Při připojování elektrických spotřebičů do zásuvek dávejte pozor. Napájecí kabely nesmí přijít do styku se spotřebiči či horkým kuchyňským nádobím, nebo se pod nimi zachytit.
- Spotřebič sami neopravujte, mohlo by dojít k poškození spotřebiče nebo poranění. Obraťte se vždy na IKEA ohledně servisu.

Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo pokyny týkající se použití spotřebiče bezpečným způsobem a pokud rozumí případnému nebezpečí.
- Veškeré obaly uchovávejte z dosahu dětí. Hrozí riziko udušení.
- Děti musí být z dosahu spotřebiče při jeho použití, ale také mimo dobu použití.
- Děti do 8 let by měly být mimo dosah spotřebiče, nebo by měly být neustále pod dozorem rodičů.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu smí provádět děti pouze pod dozorem.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Aktivujte dětský zámek, abyste zabránili nechtěnému zapnutí spotřebiče malými dětmi nebo domácími zvířaty.

Všeobecná bezpečnost

- Neblokujte ventilační otvory ve stěnách spotřebiče nebo ve vestavěné konstrukci.
- Pokud kontrolka zbytkového tepla stále svítí, nedotýkejte se varné desky. Mohlo by dojít ke zranění.
- Při použití nevkládejte do indukční varné desky žádné předměty. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Nedávejte si napájecí kabel kolem krku, hrozí riziko uškrcení.
- K čištění spotřebiče se nesmí používat parní čistič.
- Na povrch sporáku by se neměly pokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly rozpálit.
- Po použití vypněte plotýnky sporáku jejich ovládacími prvky a nespoléhejte se na detektor přítomnosti nádoby.
- Tento spotřebič není určen pro ovládání externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládacím systémem.

- Je třeba dbát opatrnosti a zabránit kontaktu s topnými tělesy.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizované servisní středisko nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo možnému nebezpečí. Obraťte se na IKEA ohledně servisu.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a k podobným účelům, jako jsou:
  - kuchyňské prostory zaměstnanců v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
  - zážitkové farmy;
  - využití klienty v hotelech, motelech nebo jiných typech prostředí poskytujících ubytování;
  - ubytování poskytující nocleh se snídaní.

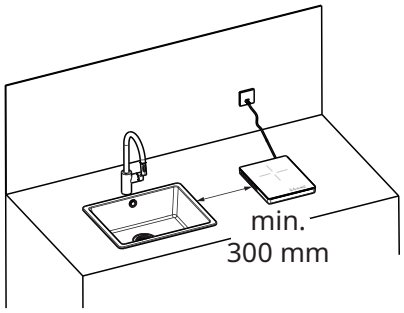
⚠ **POZOR:** horký povrch, povrchy se mohou během používání silně zahřívat.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Pokud je povrch popraskaný, spotřebič vypněte, abyste zabránili nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Obraťte se na IKEA ohledně servisu.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Spotřebič a jeho přístupné díly se během používání zahřívají.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Ponecháte-li nádobu s tukem nebo olejem na sporáku bez dozoru, hrozí nebezpečí požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou. Místo toho spotřebič vypněte a poté oheň přikryjte například pokličkou nebo protipožární dekou.

⚠ **VAROVÁNÍ!** NEPOUŽÍVEJTE ani neumisťujte spotřebič během vaření ani jej nepřipojujte blíže než 30 cm ke zdroji vody (např. kohoutek/dřez).



Bezpečnostní pokyny

Montáž

- Výrobce nezodpovídá za jakékoli poranění osob nebo domácích zvířat či škodu na majetku, ke kterým dojde v důsledku nedodržení následujících požadavků.

⚠ **POZOR!** V instalaci pokračujte podle bezpečnostních pokynů.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Postup instalace musí probíhat podle zákonů, nařízení, směrnic a norem (pravidla a nařízení týkající se bezpečnosti elektrických zařízení, řádná recyklace v souladu s předpisy atd.) platných v zemi použití!

- Spotřebič neinstalujte vedle dveří a pod okny, při jejich otevření by mohlo dojít ke shození horkého kuchyňského nádobí.
- Zajistěte, aby nedošlo k poškození spotřebiče při přepravě. Nezapojujte poškozený spotřebič.
- Pokud při přepravě došlo k poškození spotřebiče, neinstalujte jej.
- Varnou desku nepřipojujte prodlužovacím kabelem, neumisťujte ji tak, aby napájecí kabel procházel pracovním prostorem.
- Neměňte specifikace tohoto produktu a ani jej neupravujte. Hrozí riziko poranění nebo poškození spotřebiče.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Pečlivě dodržujte pokyny týkající se připojení k elektrické síti.

Elektrické zapojení

- Před připojením se ujistěte, že jmenovité napětí uvedené na výkonovém štítku odpovídá dostupnému napájecímu napětí. Také zkontrolujte příkon spotřebiče a ujistěte se, že elektroinstalace v domácnosti odpovídá svými parametry příkonu spotřebiče (viz část Technické údaje).
- Výkonový štítek je umístěn ve spodní části varné desky.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Nedotažením a nevhodným zapojením zásuvek a zástrček může dojít k přehřátí vidlice.

Před použitím:

Před použitím si prosím pozorně prostudujte následující pokyny.

- Používejte standardní napájecí zásuvku a pravidelně ji kontrolujte, aby nedošlo k jakémukoli poškození.
- Spotřebič nesmíte vy sami ani žádná nekvalifikovaná osoba otevírat. Opravu spotřebiče

smí provádět pouze zákaznický servis či podobně kvalifikovaný technik.
- Zkontrolujte prosím napájecí kabel a zástrčku. Pokud jsou napájecí kabel nebo zástrčka poškozeny, spotřebič nepoužívejte. Zástrčku nezapojujte mokrýma rukama.
- Nepoužívejte prodlužovací kabel, používejte pouze hlavní napájecí kabel.
- Pokud jste spotřebič delší dobu nepoužívali, nejprve jej na dobu 10 minut zapněte, aby se stabilizovaly elektronické součásti. Poté můžete začít spotřebič používat.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti vody, ohně nebo ve vlhkém prostoru. Spotřebič je určen POUZE pro použití ve vnitřním prostoru domácnosti.
- Před prvním použitím ze spotřebiče sejměte veškerý obalový materiál, nálepky a ochrannou fólii.
- Po každém použití spotřebič vypněte ovládacími prvky příslušných varných zón, nespoléhejte se na detektor nádoby.
- Riziko popálení! Nepokládejte na varný povrch kovové předměty, například nože, vidličky, lžíce a pokličky, mohou se rozpálit.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí požáru! Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Uživatelé s implantovanými kardiostimulátory musí udržovat horní polovinu těla minimálně 30 cm od zapnutých indukčních varných zón.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Spotřebič nepoužívejte, pokud máte mokré ruce, povrch panelu s ovládacími prvky udržujte suchý. Pokud bude na tlačítkách ovládacího panelu velké množství vody, nebudou fungovat.

Během používání a po něm:
Dodržováním následujících pokynů zabráníte vzniku požáru a nehodám.
- Umístěte spotřebič POUZE na pevný a rovný povrch.
- Děti by měly být pod dozorem a je nutné zajistit., aby si se spotřebičem nehrály.
- Je-li spotřebič v provozu, nepokládejte na varnou desku žádný z následujících předmětů:
  a) Nerezová ocel
  b) Železo
  c) Litina
  d) Hliník
  e) Poklice a smalt
  f) Nože, vidličky nebo lžíce
  g) Talíře vyrobené ze železa, nerezové oceli, litiny nebo hliníku
  h) Prázdné kuchyňské nádobí
- Spotřebič s nádobím během vaření nepřenášejte ani s ním nepohybujte.
- Při vaření udržujte dobře větratelné okolní prostředí.
- Do otvorů přívodu ani odvodu vzduchu spotřebiče nevkládejte žádné dráty ani jiné kovové předměty.
- Péče o ovládací panel
  a) Zabraňte upuštění těžkých předmětů na ovládací panel.
  b) Nelijte na varnou desku vodu, kyselinu nebo jakoukoli tekutinu.
  c) Nevystavujte varnou desku otevřenému ohni.
  d) Pokud se spotřebič nepoužívá, nepokládejte na něj žádné horké nádobí.
  e) Pokud jsou na povrchu (varné desky) praskliny, spotřebič okamžitě vypněte, abyste zabránili nebezpečí úrazu elektrickým proudem, a zaneste jej do IKEA k servisu.
  f) Některé typy kuchyňského nádobí mohou při použití vydávat hluk. Mírným posunutím kuchyňského nádobí může hluk přestat nebo se snížit. Pokud ne, vyměňte prosím kuchyňské nádobí.
- Je-li spotřebič v provozu, nepokládejte jej na koberec, ubrus ani žádný papírový materiál.
- Pokud je varná deska horká, nedotýkejte se jí. Dokud svítí kontrolka zbytkové tepla, je varná deska horká, a to i pokud je vypnuto napájení.
- Spotřebič nikdy neodpojujte od napájení taháním za kabel.
- Před odpojením napájení spotřebič vypněte a nechte jej vychladnout. Nebudete-li spotřebič delší dobu používat, odpojte napájecí kabel.
- Po použití uchovávejte nádobí stranou od spotřebiče.

Jak zabránit poškození spotřebiče
- Sklokeramickou desku lze poškodit pádem předmětů nebo nárazem kuchyňského nádobí.
- Kuchyňské nádobí vyrobené z litiny, hliníku nebo nádobí s poškozenou spodní částí může při posouvání poškrábat povrch sklokeramické desky.
- Sklokeramickou desku lze také poškodit pádem na zem.
- Abyste zabránili poškození kuchyňského nádobí a sklokeramické desky, zamezte tomu, aby se z hrnců nebo pánví vyvařila veškerá tekutina.
- Nepoužívejte varné zóny, na kterých je umístěno prázdné kuchyňské nádobí nebo na kterých není žádné kuchyňské nádobí.
- Nikdy nezakrývejte jakoukoli část spotřebiče hliníkovou fólií. Nikdy nepoužívejte plastové nebo jiné materiály, které se mohou roztavit a zatéct dovnitř nebo na spotřebič.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Po použití nechte spotřebič zapojený do elektrické zásuvky až do doby, než se vypne ventilátor a zhasne kontrolka zbytkového tepla.

Informace týkající se akrylamidů
Důležité! Podle nejnovějších vědeckých poznatků může intenzivní vaření jídel do hněda, zejména u produktů obsahujících škrob, představovat zdravotní

riziko způsobené akrylamidy. Proto doporučujeme vařit při nejnižších možných teplotách a dbát na to, aby jídla nebyla uvařena příliš do hněda.

Údržba a čištění

⚠ VAROVÁNÍ!

- Před odpojením spotřebič vypněte a nechte vychladnout.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte vychladnout.
- Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte čisticí přístroje na páru nebo vysokotlaká čisticí zařízení.
- Ostré předměty a hrubé čisticí prostředky mohou spotřebič poškodit. Spotřebič po každém použití vyčistěte vodou a čisticím prostředkem. Odstraňte také zbytky čisticích prostředků!

ⓘ Škrábance nebo tmavé skvrny, které nelze ze sklokeramické desky odstranit, nemají na funkci spotřebiče žádný vliv.

Odstranění nečistot a usazenin:

- Potraviny obsahující cukr, plasty a zbytky alobalu musí být odstraněny okamžitě, nejlepším nástrojem pro čištění skleněných povrchů je škrabka (není dodávána s tímto spotřebičem). Škrabku položte ve vhodném úhlu na povrch sklokeramické desky a posouváním čepele po povrchu odstraňte nečistoty. Spotřebič otřete navlhčenou utěrkou a malým množstvím čisticího prostředku. Nakonec spotřebič vysušte čistou utěrkou.
- Kroužky tvořené vodním kamenem, vodou, potřísnění tuky a kovově lesklé zbarvení musíte po vychladnutí spotřebiče odstranit pomocí čističe na sklokeramické desky nebo nerezovou ocel.

Ekologické informace

Likvidace domácích spotřebičů

Symbol  uvedený na výrobku nebo jeho obalu znamená, že výrobek nesmí být považován za běžný komunální odpad. Namísto toho musí být odevzdán do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo v důsledku nesprávné likvidace tohoto výrobku dojít. Podrobnější informace týkající se recyklace tohoto výrobku Vám sdělí na místním úřadu, společnost provádějící likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, ve kterém jste výrobek zakoupili.

⚠ VAROVÁNÍ! Při likvidaci spotřebiče dodržujte tyto kroky:

- Odpojte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Odřízněte napájecí kabel a zlikvidujte jej.

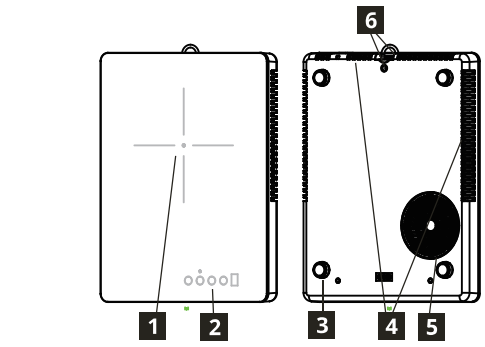
Likvidace domácích spotřebičů

Materiály se symbolem ♺ lze recyklovat. Obaly likvidujte ve vhodném sběrném kontejneru, aby došlo k jejich recyklaci.

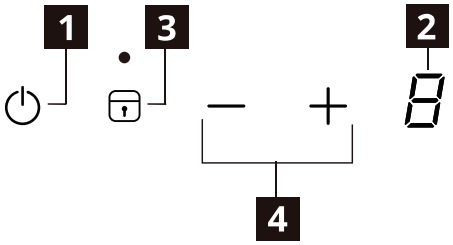
Úspora energie

- Pokud je to možné, vždy na pánve pokládejte pokličky.
- Dříve než varnou zónu zapnete, dejte na ni kuchyňské nádobí.
- Dno kuchyňského nádobí by mělo být co možná nejvíce tlusté a ploché.

Popis spotřebiče



1 Zóna ohřevu
Zóna vaření 160 mm, 2 000 W
2 Ovládací panel
3 Silikonové nožičky
4 Odvod vzduchu
5 Přívod vzduchu
6 Věšák



Vzhled ovládacího panelu

1 Pohotovostní režim
2 Zobrazení úrovně výkonu
3 Zámek / Dětský zámek
4 Nastavení úrovně výkonu -/+

Dotykové ovládání senzorovými poli a zobrazení

Varnou desku můžete ovládat dotykem senzorových polí.
Výběr funkce je potvrzen zobrazením a zvukovým signálem (krátké pípnutí).

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výkon	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1 100 W	1 500 W	2 000 W

Kontrolky

U Hrnec je nesprávně umístěn nebo chybí

Tento symbol se zobrazí v případě, že hrnec není vhodný pro indukční vaření, je nesprávně umístěn nebo nemá příslušnou velikost pro vybranou varnou zónu. Pokud k detekci hrnce nedojde do 60 sekund od nastavení volby, varná zóna se vypne.

H Zbytkové teplo

Pokud se zobrazuje hodnota „H“, je varná zóna stále horká. Jakmile varná zóna zchladne, zobrazení se vypne.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí popálení zbytkovým teplem! Po vypnutí spotřebiče je nutno nechat varné zóny chvíli vychladnout. Sledujte kontrolku zbytkového tepla [H].

Zbytkové teplo používejte pro rozmrazování potravin a zahřívání jídla. Pokud je na displeji stále zobrazena kontrolka zbytkového tepla [H], spotřebič neodpojujte.

Každodenní používání

ⓘ

Funkce dětského zámku je vždy aktivní, pokud je spotřebič připojen k napájení a není používán.

Zapojení do zásuvky

Po zapojení zástrčky do elektrické zásuvky se aktivuje dětský zámek. Pro deaktivaci stiskněte a podržte tlačítko dětského zámku po dobu 3 sekund; na displeji se zobrazí „0“ jako v pohotovostním režimu a indikátor zámku zhasne. Nyní můžete nastavit úrovně výkonu.
Pokud během provozu varné desky stisknete tlačítko pohotovostního režimu, varná deska přejde do režimu dětského zámku.

— +

Nastavení úrovně výkonu

1. Stisknutím tlačítka - nebo + ovládáte během provozu úroveň výkonu.
2. Stisknutím tlačítka - se úroveň výkonu ihned přepne na „9“.
   Stisknutím tlačítka - budete snižovat úroveň výkonu od „9“ do „1“.
3. Stisknutím tlačítka + zvýšíte úroveň výkonu z „1“.
   Stisknutím tlačítka + budete zvyšovat úroveň výkonu od „1“ do „9“.
4. Stisknutím a podržením tlačítka - nebo + se bude úroveň výkonu cyklicky měnit.
5. Stisknutím tlačítek - a + současně se úroveň výkonu vrátí na „0“.

Funkce režimu zámku/čištění

Je-li varná zóna v provozu, můžete ovládací panel uzamknout, například z důvodu čištění varné desky.
Zabraňuje se tak náhodné změně nastavení úrovně výkonu.

Aktivace zámku

Krátce stiskněte tlačítko zámku. Funkce bude aktivována, jakmile se rozsvítí kontrolka tlačítka zámku a ozve se zvukové znamení.

Deaktivace zámku

1. Krátce stiskněte tlačítko zámku. Funkce bude deaktivována, jakmile kontrolka tlačítka zámku zhasne a ozve se zvukové znamení.
2. Úroveň výkonu se vrátí na předchozí nastavení.

Automatický pohotovostní režim

Funkce automaticky přepne varnou desku do pohotovostního režimu, pokud:

- Po zapnutí varné desky jste do 10 sekund NENASTAVILI úroveň výkonu.
- Nevypnuli jste varnou zónu, po dobu 2 hodin jste NEZMĚNILI úroveň výkonu nebo došlo k přehřátí (například není-li v hrnci žádný obsah).

Tabulka přípravy potravin

Nastavení teploty	Účel používání:	Doba (min)	Rady
1	• Udržování teploty hotového teplého jídla.	Podle potřeby	Zakrývejte nádobí poklicí.
1-2	• Holandská omáčka nebo rozpuštění másla, čokolády a želatiny.	5-25	Občas jídlo promíchejte.
2-3	• Dušení rýže a mírné povaření jídel s mlékem, ohřev již hotových jídel.	25-50	Přidejte k rýži alespoň dvojnásobné množství vody. Jídla s mlékem během celého vaření mírně promíchávejte.
4-5	• Dušení zeleniny, ryb, masa, brambor.	20-45	Přidejte malé množství vody.
	• Vařte větší množství potravin, pokrmů.	60-150	Přidejte malé množství vody.
5-6	• Jemné smažení: telecí Cordon Bleu, kotlety, krokety, klobásy, jíška, vejce.	Podle potřeby	V polovině přípravy obraťte.
7-8	• Bramboráky, steaky.	5-15	V polovině přípravy obraťte.
9	• Vaření vody, příprava těstovin, prudké osmahnutí masa (guláš, dušené maso), fritování hranolek.		

Pokyny k nádobí

Vhodné hrnce

Používejte pouze hrnce a pánve se spodní částí vyrobenou z feromagnetického materiálu, které jsou vhodné pro používání na indukčních varných deskách:

- litina
- smaltovaná ocel
- uhlíková ocel
- nerezová ocel (ne všechna)
- hliník s feromagnetickým potahem nebo feromagnetickou deskou

Chcete-li zjistit, zda jsou hrnec nebo pánev vhodné k používání se spotřebičem, vyhledejte symbol (obvykle je uveden na spodní části nádobí). Ke spodní části nádobí můžete také přiložit magnet. Pokud u spodní strany drží, bude nádobí na indukční varné desce fungovat.

K zajištění optimální účinnosti vždy používejte hrnce a pánve s plochým dnem, které teplo distribuuje rovnoměrně. Není-li dno nádobí rovné, bude to mít vliv na výkon a vedení tepla.

Používání

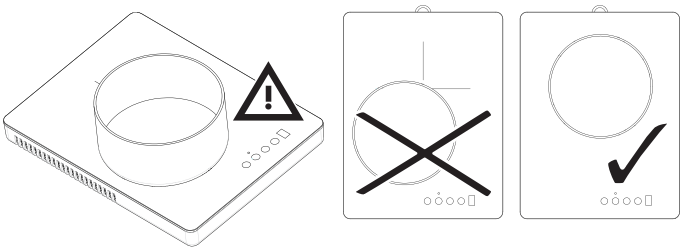
Minimální průměr dna hrnce/pánve pro různé varné plochy

Hrnec musí překrývat jeden nebo více referenčních bodů uvedených na povrchu varné desky a musí mít minimální vhodný průměr, aby byla zajištěna správná funkčnost varné desky.

Používejte vždy tu varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru spodní části nádobí.

Varná zóna	Doporučený průměr nádobí [mm]
Prostřední zadní varná zóna	120-160

Umístěte nádobí do středu vybrané zóny. Ujistěte se, že nádobí nepřesahuje označení varné zóny



Prázdné hrnce a pánve nebo nádobí s tenkým dnem

Prázdné hrnce a pánve ani nádobí s tenkým dnem nepoužívejte, protože by varná deska nemohla monitorovat teplotu nebo se automaticky vypnout v případě, že by teplota byla příliš vysoká. Došlo by k poškození nádobí nebo povrchu varné desky. Pokud tato situace nastane, ničeho se nedotýkejte a nechte všechny součásti vychladnout.
Pokud se zobrazí chybová zpráva, nahlédněte do části „Řešení potíží".

Rady a tipy

Hluk během vaření

Je-li varná zóna aktivní, může mírně vrčet. Jedná se o charakteristickou vlastnost sklokeramických varných zón a není tím ovlivněna funkčnost ani životnost spotřebiče. Hlučnost závisí na použitém nádobí. Pokud by rušení bylo významné, zkuste změnit nádobí.

Šum při normálním provozu indukční varné desky

Indukční technologie je založena na vytváření elektromagnetického pole, které generuje teplo přímo na dně nádobí. Hrnce a pánve mohou způsobovat různé zvuky nebo vibrace v závislosti na způsobu jejich výroby.
Tyto zvuky jsou popsány následovně:

Slabé hučení (jako u transformátoru)

Tento zvuk vzniká při vaření na vysoké úrovni tepla. Je způsobován množstvím energie přenášené z varné desky na nádobí.
Zvuk ustane nebo se ztiší, když se sníží úroveň tepla.

Tiché pískání

Tento zvuk vzniká, když je varná nádoba prázdná. Ustane, jakmile do nádoby vložíte tekutiny nebo potraviny.

Praskání

Tento zvuk se objevuje u varného nádobí vyrobeného z různých na sebe vrstvených materiálů.
Je způsoben vibracemi povrchů, na kterých se různé materiály stýkají. Zvuk vzniká v nádobí a může se lišit v závislosti na množství potravin nebo tekutiny a způsobu přípravy jídla (např. vaření, dušení, smažení).

Hlasité pískání

Tento zvuk se vyskytuje u varného nádobí vyrobeného z různých na sebe vrstvených materiálů, když je navíc používáno na maximální výkon nebo na dvou varných zónách zároveň. Zvuk ustane nebo se ztiší, když se sníží úroveň tepla.

Jedná se o normální zvuky ventilátoru

Pro správnou funkci elektronického systému je nutné regulovat teplotu varné desky. Za tímto účelem je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje, aby snížil a reguloval teplotu elektronického systému. Ventilátor může pokračovat v činnosti i po vypnutí spotřebiče, pokud je zjištěná teplota varné desky po jejím vypnutí stále příliš vysoká.

Rytmické zvuky, podobné tikání hodin

Tento zvuk se objevuje pouze v případě, že jsou v provozu alespoň tři varné zóny, a po vypnutí některé z nich zmizí nebo zeslábne.
Popsané zvuky jsou pro indukční technologii normální a neměly by se považovat za závadu.

Řešení potíží

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Výpadek proudu nebo zkrat elektrického proudu ve Vaší domácnosti.	Zkontrolujte, že nedošlo k vypnutí přívodu elektřiny.
	Od zapnutí spotřebiče uplynulo více než 10 sekund.	Zapněte spotřebič znovu.
	Je zapnutý dětský zámek.	Zkontrolujte, zda není zapnutý Zámek / Dětský zámek (viz část „Funkce zámku / Funkce dětského zámku").
	Dotkl/a jste se několik senzorových polí najednou.	Dotýkejte se v jedné chvíli pouze jedné oblasti senzoru.
	Na skleněném povrchu je voda nebo zbytky	Před použitím se ujistěte, že je ovládací panel čistý a suchý

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič přestane fungovat. Indikace chyby: [4]	Nádobí není vhodné pro indukční varné desky.	Zkontrolujte, že používáte vhodné kuchyňské nádobí
	Na varné zóně není umístěno žádné nádobí nebo je průměr nádobí menší než 120 mm.	Zkontrolujte, že je na varné zóně umístěno vhodné nádobí
Spotřebič přestane fungovat. Indikace chyby: [E] → [2]	Teplotní senzor na PCB nefunguje.	Pokud [E] → [2] přetrvává, kontaktujte prosím IKEA ohledně servisu.
	Teplota okolního vzduchu je příliš vysoká.	
Spotřebič přestane fungovat. Indikace chyby: [E] → [3]	Střídavé napětí napájení přesahuje 275 V.	Zajistěte napětí vhodné pro spotřebič.
Spotřebič přestane fungovat. Indikace chyby: [E] → [4]	Střídavé napětí napájení je nižší než 100 V.	Zajistěte napětí vhodné pro spotřebič.
Spotřebič přestane fungovat. Indikace chyby: [E] → [5]	Teplotní senzor pod sklem nefunguje.	Obraťte se na IKEA ohledně servisu.
Spotřebič přestane fungovat. Indikace chyby: [E] → [6]		
Spotřebič přestane fungovat. Indikace chyby: [E] → [0]	Interní výjimka	Spotřebič vypněte a za 5 minut jej opět zapněte. Pokud [E] → [0] přetrvává, kontaktujte prosím IKEA ohledně servisu.

Chybový kód se zobrazuje v případě, že je varná deska zapnuta a byla detekována chyba. Písmeno E a čísla se zobrazují přerušovaně po dobu 0,5 s (500 ms) a cyklicky.

Pokud došlo k nějaké závadě, pokuste se ji vyřešit pomocí pokynů k řešení potíží. Pokud problém nelze vyřešit, obraťte se na IKEA ohledně servisu.

ⓘ Při nesprávném použití spotřebiče jej není prodejce povinen zdarma vyměnit, a to ani v záruční době.

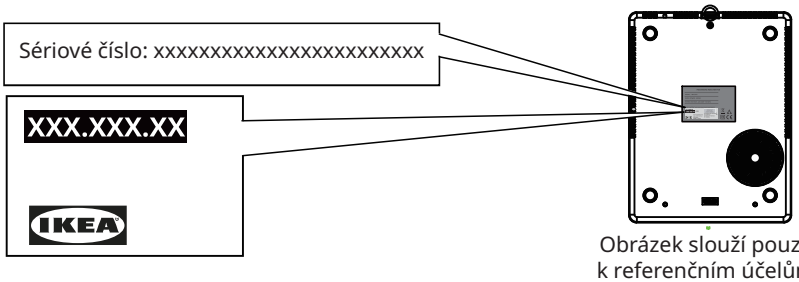
Technické údaje

Model	14P12601
Typ varné desky	Volně stojící indukční varná deska
Počet varných zón a/nebo oblastí	1
Jmenovitý příkon	2 000 W
Jmenovité napětí	220 - 240 V~
Jmenovitý kmitočet	50 - 60 Hz
Hloubka	350 mm
Šířka	270 mm
Výška	45 mm
Hmotnost netto	2,5 kg

Typový štítek

Sériové číslo (začíná písmeny „SN“, 22místné číslo)

Číslo výrobku (8místné číslo)



Obrázek slouží pouze k referenčním účelům

Energetická účinnost

Informace o výrobku podle nařízení EU o ekodesignu

Identifikace modelu	14P12601
Typ varné desky	Volně stojící indukční varná deska
Počet varných zón	1
Technologie ohřevu	Indukce
Průměr kruhových varných zón (Ø)	160 mm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	181,2 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	181,2 Wh/kg
Informace o spotřebě energie a době do dosažení použitelného režimu nízké spotřeby energie	vypnutý režim: 0,8 W

Záruka IKEA

Pokud chcete uplatnit záruku na výrobek nebo k němu získat podporu



Obraťte se na zákaznickou podporu IKEA, odkaz na samoobslužný portál nebo telefonní číslo najdete na webu www.IKEA.com.

Důrazně doporučujeme si poznamenat číslo výrobku IKEA (8 číslic) a sériové číslo na štítku výrobku, abyste mohli požádat o servis na samoobslužném portálu a snáze našli informace o výrobku nebo o náhradních dílech k němu.

V části Technické údaje / typový štítek najdete, kde se typový štítek nachází

USCHOVEJTE SI DOKLAD O KOUPI / DODÁNÍ!

Je to váš doklad o koupi a bez něj nebude záruka platná. Na dokladu je rovněž uveden název a číslo výrobku IKEA (8 číslic) pro každý zakoupený spotřebič.

Než se na nás obrátíte, přečtěte si pozorně technickou dokumentaci dodanou se spotřebičem.

Contenido

Información de seguridad 96
Instrucciones de seguridad 97
Cuidado y limpieza 99
Cuestiones medioambientales 99
Descripción del producto 100
Indicadores 100
Uso diario 100
Mesa de cocina 101
Guía de recipientes 102
Solución de problemas 103
Datos técnicos 104
Eficiencia energética 105
Garantía IKEA 105

Información de seguridad

ⓘ Para su seguridad y para un funcionamiento correcto del aparato, lea atentamente este manual antes de su instalación y utilización. Guarde siempre estas instrucciones con el aparato, incluso en el caso de que lo cambie de lugar o lo venda. Los usuarios deben conocer completamente las características de funcionamiento y seguridad del aparato.

Uso correcto

- No deje el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.
- El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- El aparato está diseñado exclusivamente para un uso doméstico en interiores.
- El aparato no debe ser utilizado como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- No coloque sobre el aparato o en sus proximidades líquidos inflamables, materiales altamente inflamables u objetos que se puedan fundir (por ejemplo film plástico, plástico o aluminio).
- Tenga cuidado cuando conecte electrodomésticos a enchufes cercanos. Evite que los cables de conexión entren en contacto con el aparato o con los recipientes de cocción o se queden atrapados debajo de ellos.
- En caso de necesitar alguna reparación, póngase siempre en contacto con el servicio postventa local (consulte el capítulo de servicio técnico). Contacte siempre con su Servicio de atención al cliente de IKEA para solicitar servicio.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con supervisión o se les instruya en el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los riesgos que acarrea.
- Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe riesgo de asfixia.
- Mantenga a los niños lejos del aparato tanto cuando esté funcionando como cuando no lo esté.
- Debe mantenerse alejados a los niños menores de 8 años a menos que estén supervisados continuamente.
- No debe permitirse que los niños jueguen con el aparato. Los niños no podrán realizar la limpieza y el mantenimiento sin supervisión.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Active el bloqueo para niños para evitar que los niños pequeños y las mascotas puedan encender el aparato de forma involuntaria.

Seguridad general

- Mantenga despejadas las aberturas para ventilación tanto en la carcasa del aparato como en la estructura integrada.
- Para evitar lesiones, no toque el panel cuando el indicador de calor residual se encuentre encendido.

- No introduzca ningún objeto en la placa de inducción durante su funcionamiento para prevenir descargas eléctricas.
- No enrolle el cable alrededor del cuello para evitar el riesgo de estrangulación.
- No debe utilizarse un limpiador a vapor para la limpieza del aparato.
- No deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Después de su uso, apague la placa desde el panel de mandos y no confíe en el detector de recipientes.
- Este aparato no está destinado para su uso por medio de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.
- Hay que tener cuidado de no tocar los elementos calentadores.
- Para evitar riesgos, si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico autorizado o por personal cualificado. Contacte con el servicio de atención al cliente de IKEA para solicitar servicio.
- Este aparato está concebido para utilizarse en entornos domésticos y similares, como:
  - zonas de cocina para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - granjas;
  - por clientes de hoteles, moteles y otros entornos residencias similares;
  - pensiones.

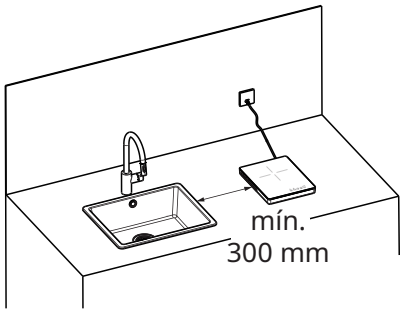
⚠ **PRECAUCIÓN:** superficie caliente. Es probable que las superficies se calienten durante su uso.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Si la superficie está agrietada apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas. Contacte con el servicio de atención al cliente de IKEA para solicitar servicio.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Una comida que contenga grasa o aceite desatendida sobre la placa puede resultar peligrosa y comenzar a arder. NUNCA intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra el fuego, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** NO use ni coloque la placa de inducción durante su funcionamiento, ni la conecte a menos de 30 cm, de una fuente de agua (como un grifo o fregadero).



Instrucciones de seguridad

Instalación

- El fabricante no se hará responsable de las lesiones a personas o animales o de los daños a la propiedad causados por el incumplimiento de las siguientes disposiciones.

⚠ **¡PRECAUCIÓN!** Consulte la información de seguridad para realizar la instalación.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** ¡La instalación debe realizarse conforme a las leyes, ordenanzas, directivas y normas (normas y regulaciones de seguridad eléctrica, reciclaje conforme a la normativa, etc.) en vigor en el país de uso!

- Evite instalar el dispositivo cerca de puertas y debajo de ventanas, ya que, cuando están abiertas, los recipientes pueden ser golpeados y caer de la placa.
- Asegúrese de que el aparato no ha resultado dañado durante el transporte. No conecte un aparato dañado.
- No instale el aparato si ha resultado dañado durante el transporte.
- No conecte la placa de inducción usando cables alargadores, ni coloque el cable atravesando las zonas de trabajo.

- No cambie las especificaciones ni modifique este producto. Riesgo de lesiones y daños en el aparato.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Siga cuidadosamente las instrucciones para realizar conexiones eléctricas.

Conexiones eléctricas

- Antes de realizar la conexión, compruebe que la tensión nominal especificada en la placa de características se corresponde con la tensión del suministro eléctrico. Compruebe también la potencia nominal del aparato y asegúrese de que la instalación eléctrica de su hogar se ajuste a dicha potencia nominal (consulte el capítulo de datos técnicos).
- La placa de características está localizada en la parte inferior de la carcasa de la placa.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones por corriente eléctrica.

- Una conexión floja o inapropiada entre la clavija y la toma de corriente puede provocar el sobrecalentamiento del terminal.

Antes de utilizarla:

Siga las siguientes instrucciones antes de utilizar el aparato.

- Utilice el enchufe normalizado para la alimentación eléctrica y compruébelo regularmente para prevenir daños.
- Ni usted ni ninguna otra persona no cualificada debe abrir el aparato. El aparato debe ser reparado únicamente por el servicio técnico o por algún técnico con una cualificación similar.
- Compruebe el cable de alimentación y la conexión. Si el cable de alimentación está dañado, no utilice el aparato. No tire del enchufe con las manos húmedas.
- No utilice un cable alargador y utilice únicamente el enchufe a la alimentación eléctrica.
- Si el aparato no se ha utilizado durante un largo periodo de tiempo, enciéndalo antes durante 10 minutos para que los componentes electrónicos se estabilicen. Luego puede comenzar a utilizar el aparato.
- No utilice el aparato cerca del agua, fuego o zonas mojadas. El aparato está diseñado ÚNICAMENTE para un uso doméstico.
- Antes del primer uso, retire todo el embalaje, las pegatinas y las cintas del aparato.
- Después de su uso, apague la placa desde el panel de mandos y no confíe en el detector de recipientes.
- ¡Riesgo de quemaduras! No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapaderas en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** ¡Peligro de incendio! Las grasas y los aceites sobrecalentados pueden arder con mucha rapidez.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Los usuarios que utilicen marcapasos deben mantener la parte superior de su cuerpo a una distancia mínima de 30 cm de las zonas de inducción que estén encendidas.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No maneje el aparto con las manos húmedas y mantenga seca la superficie del panel de control. Mucha agua sobre las teclas de control provocará que no puedan utilizarse.

Durante y después de su uso:

Siga las siguientes instrucciones para prevenir la ignición y los accidentes.

- Coloque el aparato ÚNICAMENTE sobre una superficie plana y firme.
- Debe vigilarse que los niños no jueguen con el aparato.
- No coloque ningún otro objeto sobre el panel cuando el aparato esté en funcionamiento.
  a) Acero inoxidable
  b) Hierro
  c) Hierro fundido
  d) Aluminio
  e) Tapaderas y objetos esmaltados
  f) Cuchillos, tenedores o cucharas
  g) Vajilla de hierro, acero inoxidable, hierro fundido o aluminio
  h) Ollas o sartenes vacías
- No transporte ni mueva el aparato con recipientes encima mientras esté calentando.
- Mantenga alrededor un espacio suficiente para que haya ventilación durante el calentamiento.
- No inserte ningún objeto metálico ni cables en la entrada o salida de aire del dispositivo.
- Cuidado de la placa
  a) No deje caer objetos pesados sobre la placa.
  b) No vierta agua, ácido o cualquier otro líquido sobre la placa.
  c) No prenda fuego sobre la placa.
  d) No coloque ningún recipiente caliente encima cuando no se esté utilizando el aparato.
  e) Si la superficie (panel) está agrietada, apague el aparato inmediatamente para evitar una descarga eléctrica y llévelo al Servicio técnico de IKEA.
  f) Algunos recipientes para cocinar pueden generar ruido durante su uso. Mueva ligeramente el recipiente y el ruido disminuirá o desaparecerá. Si no lo hace, cambie de recipiente.
- No coloque el aparato sobre alfombras ni materiales de tela o papel cuando esté en funcionamiento.
- No toque la placa mientras esté caliente. La placa permanece caliente hasta que se apague el indicador de calor residual, incluso aunque esté desconectada.
- No desenchufe el aparato tirando del cable.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de desenchufarlo. Desenchufe el cable de

alimentación cuando el aparato no se vaya a utilizar durante un largo periodo de tiempo.
- Mantenga los recipientes alejados tras el uso.

Cómo evitar daños en el aparato
- La vitrocerámica puede sufrir daños por la caída de objetos o por golpes con los recipientes de cocina.
- Los recipientes de hierro fundido, aluminio fundido o con el fondo estropeado pueden rayar la vitrocerámica si se deslizan por su superficie.
- La vitrocerámica también puede resultar dañada si cae al suelo.
- Para evitar daños tanto en los recipientes como en la vitrocerámica, no deje cocer los recipientes en seco.
- No utilice las zonas de cocción con recipientes vacíos o sin recipientes.
- No cubra nunca ninguna parte del aparato con papel de aluminio. No coloque nunca plástico ni otro material que pueda fundirse sobre el aparato.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Mantenga enchufado el aparato a la toma de corriente hasta que el ventilador y el indicador de calor se hayan apagado.

Información sobre la acrilamida
¡**Importante**! Según los más recientes conocimientos científicos, el tostado excesivo de la comida, especialmente de productos que contengan almidón, puede constituir un riesgo para la salud a causa de la acrilamida. Por ello se recomienda cocinar a la temperatura más baja posible y no tostar excesivamente los alimentos.

Cuidado y limpieza

⚠ **¡ADVERTENCIA!**
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de desconectarlo.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Por motivos de seguridad, no limpie el aparato con limpiadores de vapor o a presión.
- Los objetos afilados y los limpiadores abrasivos pueden dañar el aparato. Limpie el aparato y elimine los residuos con agua y lavavajillas después de cada uso. ¡Elimine todos los residuos de agentes limpiadores!

ⓘ Los arañazos y manchas oscuras que no puedan eliminarse de la vitrocerámica no afectan al funcionamiento del aparato.

Eliminación de residuos normales y difíciles:
- Los residuos de alimentos que contengan azúcar, de plásticos y de láminas de estaño deben quitarse inmediatamente. La mejor herramienta para la limpieza de la superficie de cristal es un rascador (no incluido con el aparato). Coloque el rascador en ángulo sobre la superficie vitrocerámica y elimine los residuos deslizando la hoja sobre la superficie. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de líquido lavavajillas. Finalmente frote el aparato con un paño cuando se haya secado.
- Los cercos de cal y de agua, salpicaduras de grasa y decoloraciones metálicas brillantes deben limpiarse cuando el aparato se haya enfriado totalmente utilizando un limpiador para vitrocerámica o acero inoxidable.

Cuestiones medioambientales

Eliminación de electrodomésticos

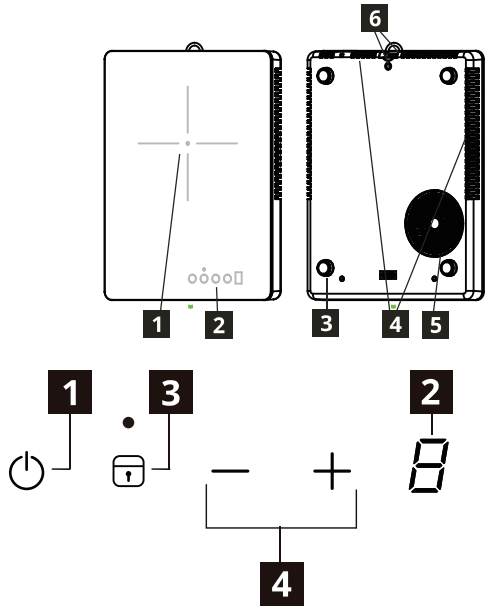
El símbolo  en el producto y en el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Este producto debe eliminarse en el punto de recogida para reciclaje de equipamiento eléctrico y electrónico. La correcta eliminación de este producto ayuda a prevenir las consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud. Para obtener una información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recogida de residuos domésticos o el comercio donde ha adquirido el producto.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Realice los siguientes pasos para la eliminación del aparato:
- Desenchúfelo de la toma de corriente de red.
- Corte el cable de alimentación y elimínelo.

Eliminación de electrodomésticos
Los materiales marcados con el símbolo ♺ son reciclables. Deposite el embalaje en un contenedor adecuado para su reciclaje.

Ahorro de energía
- Coloque siempre las tapaderas en los recipientes siempre que sea posible.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de encenderla.
- El fondo del recipiente debe ser lo más grueso y plano posible.

Descripción del producto



1 Área de calor
Zona de cocción 160 mm, 2000 W
2 Panel de control
3 Patas de silicona
4 Salida de aire
5 Entrada de aire
6 Gancho para colgar

Diseño del panel de control

1 En espera
2 Indicador del nivel de potencia
3 Bloqueo/Bloqueo para niños
4 Ajuste del nivel de potencia -/+

Campos del sensor de control táctil e indicadores

La placa se maneja mediante los controles táctiles.
La selección de una función se confirma por medio de indicadores y señales acústicas (pitido breve).

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Potencia	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1100 W	1500 W	2000 W

Indicadores

Olla mal colocada o ausente

Este símbolo aparece si la olla no es compatible con la cocina de inducción, no está bien colocada o no tiene el tamaño adecuado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta ninguna olla en 60 segundos tras la selección, la zona de cocción se apagará.

H Calor residual

Si el indicador muestra «H» quiere decir que la placa aún está caliente. Cuando la placa se enfríe el indicador desaparecerá.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** ¡Riesgo de quemaduras por calor residual! Las zonas de cocción necesitan un tiempo para enfriarse después de desconectar el aparato. Mire el indicador de calor residual H.

Utilice el calor residual para fundir y para mantener las comidas calientes.
No desconecte el producto hasta que H haya desaparecido del visor.

Uso diario

ⓘ

La función de bloqueo para niños está siempre activa cuando el producto está enchufado y no está en uso.

Conexión a la toma de corriente

Después de introducir el enchufe en la toma de corriente, se activa el Bloqueo para niños. Mantenga pulsada la tecla de bloqueo para niños durante 3 segundos para desactivarlo,

la pantalla mostrará «0» como en modo de espera y el indicador de bloqueo se apagará. Ahora puede ajustar los niveles de potencia. Si pulsa la tecla «En espera» durante el funcionamiento de la placa, ésta pasará al modo de Bloqueo para niños.

— +

Ajuste del nivel de potencia

1. Pulse - o + para controlar el nivel de potencia durante el funcionamiento.
2. Pulse -, y el nivel de potencia pasará directamente a «9».
   Pulse - para reducir el nivel de potencia de «9» a «1».
3. Pulse + y el nivel de potencia aumentará desde «1».
   Pulse + para aumentar el nivel de potencia de «1» a «9».
4. Mantenga pulsado - o +, el nivel de potencia se desplazará sin parar.
5. Pulse - y + al mismo tiempo, el nivel de potencia volverá a «0».



Función de bloqueo/modo de limpieza

Cuando la zona de cocción esté en funcionamiento, podrá bloquear el panel de control para limpiar, por ejemplo, la placa. Esto evita el cambio accidental del ajuste del nivel de potencia.

Activar el bloqueo

Pulse brevemente la tecla Bloqueo. La función se activa cuando el indicador del botón de bloqueo se ilumina y se oye un aviso sonoro.

Desactivar el Bloqueo

1. Pulse brevemente la tecla Bloqueo. La función se desactiva cuando el indicador de bloqueo se apaga y se emite un sonido.
2. El nivel de potencia volverá al ajuste anterior.



Modo en espera automático

La función pone a la placa en modo de espera automáticamente si:

- No se establece ningún nivel de potencia en la placa tras encenderla en 10 segundos.
- No apaga una zona de cocción o no modifica el nivel de potencia después de 2 horas, o si ocurre un sobrecalentamiento (p. ej.: si una sartén se seca).

Mesa de cocina

Configuración térmica	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
1	• Mantenga los alimentos cocinados calientes.	según sea necesario	Ponga una tapa en los utensilios de cocina.
1-2	• Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5-25	Mezclar de vez en cuando.
2-3	• Hervir a fuego lento arroz y platos basados en leche, cocinar alimentos precocinados.	25-50	Añada al menos el doble de líquido al arroz y mezcle los platos con leche a mitad del proceso.
4-5	• Cocinar al vapor verduras, pescados, carne, patatas.	20-45	Añadir una pequeña cantidad de agua.
	• Cocinar mayores cantidades de alimentos y estofados.	60-150	Añadir una pequeña cantidad de agua.

Configuración térmica	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
5-6	• Freír suavemente: ternera de primera clase, chuletas, croquetas frías, salchichas, espesantes, huevos.	según sea necesario	Dar la vuelta a la mitad.
7-8	• Guisos y salteados, filetes.	5-15	Dar la vuelta a la mitad.
9	• Hervir agua, cocinar pasta, sellar carne (goulash, estofado), patatas fritas en abundante aceite.		

Guía de recipientes

Qué ollas utilizar
Utilice únicamente ollas y sartenes fabricadas con material ferromagnético aptas para el uso en placas de inducción:

- hierro fundido
- acero esmaltado
- acero al carbono
- acero inoxidable (aunque no todas)
- aluminio con revestimiento ferromagnético o placa ferromagnética

Para saber si una olla o sartén es apta, busque el símbolo (normalmente grabado en la parte inferior). También puede acercar un imán a la parte inferior. Si se pega a la parte inferior, el recipiente sirve para las placas de inducción.

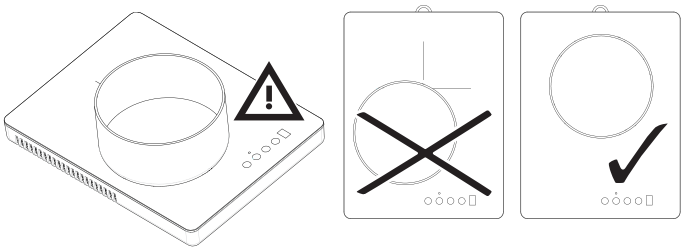
Para garantizar una máxima eficacia, utilice siempre ollas y sartenes con una parte inferior plana que distribuya el calor uniformemente. Si la parte inferior no es uniforme, afectará a la potencia y la conducción del calor.

Modo de uso
Diámetro mínimo de la olla/sartén para distintas zonas de cocción
Para asegurarse de que la placa funcione correctamente, la olla debe cubrir uno o más de los puntos de referencia indicados en la superficie de la placa y debe tener el diámetro mínimo indicado.

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se corresponda con el diámetro de la parte inferior de la sartén.

Zona de cocción	Diámetro recomendado para los recipientes [mm]
Zona de cocción media posterior	120-160

Coloque la olla/sartén en el centro de la zona seleccionada. Asegúrese de que la olla/sartén no sobrepase la marca de la zona



Ollas y sartenes vacías o de base fina
No utilice ollas/sartenes vacías o de base fina sobre la placa, ya que esta no podrá monitorizar la temperatura ni apagarse automáticamente cuando la temperatura sea demasiado alta, dañando así la sartén o la superficie de la placa. Si esto sucede, no toque nada y espere a que los componentes se enfríen.
Si aparece un mensaje de error, consulte «Resolución de problemas».

Consejos y pistas

Ruido mientras se cocina

Cuando una zona de cocción esté encendida, puede emitir un leve zumbido. Es característico de todas las placas vitrocerámicas y no afecta a la funcionalidad ni a la vida útil del aparato. El ruido depende del recipiente utilizado. Si hace demasiado ruido, pruebe a cambiar la olla o la sartén.

Ruidos de funcionamiento normales del la cocina

La tecnología de inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos para generar calor directamente en la base de los utensilios de cocina. Las ollas y sartenes pueden provocar diversos ruidos o vibraciones dependiendo de su fabricación.
Estos ruidos se indican a continuación:

Pitido bajo (como un transformador)

Este ruido se produce al cocinar a un nivel de temperatura muy alto. Se basa en la cantidad de energía transferida desde la placa de cocción a las ollas/sartenes.
El ruido para o se calma cuando se reduce el nivel de temperatura.

Silbido silencioso

Este ruido ocurre cuando el recipiente de cocción

está vacío. Cesa al colocar líquidos o alimentos en el recipiente.

Chasquidos

Este ruido ocurre con utensilios de cocina fabricados de diversos materiales superpuestos.
Es causado por las vibraciones de las superficies donde existen diferentes materiales. El ruido ocurre en los utensilios de cocina y puede variar según la cantidad de alimentos o líquidos, y del método de cocción (p. ej., hervir, cocer a fuego lento, freír).

Silbido fuerte

Este ruido ocurre con utensilios de cocina de diferentes materiales superpuestos, cuando se utilizan a máxima potencia y en dos zonas de cocción. El ruido para o se calma cuando se reduce el nivel de temperatura.

Se rata de ruidos normales del ventilador

Para un funcionamiento óptimo del sistema eléctrico, es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para ello, la placa de cocción cuenta con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema eléctrico. Asimismo, el ventilador puede seguir funcionando después de apagar el electrodoméstico si la temperatura detectada sigue siendo demasiado alta después de apagarlo.

Sonidos rítmicos, similares al tictac de un reloj

Este ruido ocurre únicamente cuando al menos tres zonas de cocción están en funcionamiento y para o se atenúa cuando alguna de ellas se apaga.
Los ruidos indicados son situaciones normales de la tecnología de inducción y no se deben considerar defectos.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no funciona.	Falta de suministro eléctrico o cortocircuito en el suministro en casa.	Asegúrese de que la conexión eléctrica no se haya interrumpido.
	Han pasado más de 10 segundos desde que la placa se ha encendido.	Vuelva a encender la placa.
	El bloqueo para niños está activado.	Asegúrese de que Bloqueo/Bloqueo infantil no esté activado (consulte la sección «Función de bloqueo/Función de bloqueo infantil»).
	Se han tocado varios sensores al mismo tiempo.	Toque una única zona de sensor a la vez.
	Agua o residuos en la superficie de vidrio	Asegúrese de que el panel de control esté limpio y seco antes de usarlo
El aparato deja de funcionar. Indicación de error: U	El recipiente no es adecuado para la inducción.	Asegúrese de que se utilicen ollas y sartenes adecuadas
	No hay ningún recipiente sobre la zona de cocción o el diámetro de este es menor de 120 mm.	Asegúrese de colocar ollas y sartenes adecuadas sobre la zona
El aparato deja de funcionar. Indicación de error: E → 2	El sensor de temperatura en la PCB no funciona.	Si E → 2 persiste, póngase en contacto con IKEA para obtener servicio.
	La temperatura del entorno es demasiado alta.	
El aparato deja de funcionar. Indicación de error: E → 3	La alimentación de corriente es superior a 275 V CA.	Cambie a una alimentación de corriente adecuada para el aparato.
El aparato deja de funcionar. Indicación de error: E → 4	La tensión de la red eléctrica es inferior a 100 V CA.	Cambie a una alimentación de corriente adecuada para el aparato.

Problema	Causa posible	Solución
El aparato deja de funcionar. Indicación de error: E → 5	El sensor de temperatura debajo del cristal no funciona.	Contacte con el servicio de atención al cliente de IKEA para solicitar servicio.
El aparato deja de funcionar. Indicación de error: E → 6		
El aparato deja de funcionar. Indicación de error: E → 0	Error interno	Apague el aparato y vuelva a encenderlo después de 5 minutos. Si E → 0 persiste, póngase en contacto con IKEA para obtener servicio.

El código de error aparece cuando la placa de inducción está encendida y se detecta un error; la letra E y los números se muestran de forma intermitente cada 0,5 s (500 ms) en ciclo.

Si hay algún fallo, intente resolverlo siguiendo las pautas de resolución de problemas. Si el problema no puede resolverse, póngase en contacto con IKEA para solicitar servicio.

ⓘ Si utilizó el aparato de forma incorrecta, puede que la reparación no se realice de forma gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

Datos técnicos

Modelo	14P12601
Tipo de placa	Placa de inducción independiente
Número de zonas y/o áreas de cocción	1
Potencia nominal	2000 W
Tensión nominal	220-240 V~
Frecuencia nominal	50-60 Hz
Fondo	350 mm
Ancho	270 mm
Alto	45 mm
Peso neto	2,5 kg

Placa de características

Número de serie (comienza con SN, código de 22 dígitos)

Número de artículo (código de 8 dígitos)

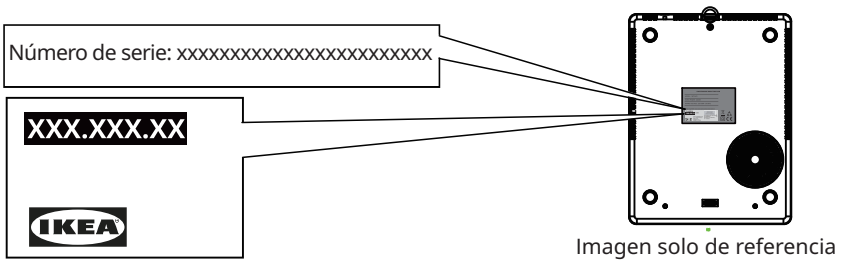


Imagen solo de referencia

Eficiencia energética

Información del producto según el Reglamento de Ecodiseño de la UE

Identificación del modelo	14P12601
Tipo de placa	Placa de inducción independiente
Números de zonas de cocción	1
Tecnología de calentamiento	Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	160 mm
Consumo de energía por zona de cocción (cocina eléctrica de la CE)	181,2 Wh/kg
Consumo de energía de la placa (placa eléctrica de la CE)	181,2 Wh/kg
Información del producto acerca del consumo de energía y el tiempo necesario para alcanzar el modo de bajo consumo	modo apagado: 0,8 W

Garantía IKEA

Si desea reclamar la garantía de su producto o solicitar asistencia técnica



Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de IKEA, encontrará el enlace al portal de autoservicio o el número de teléfono en www.IKEA.com.

Para completar su solicitud de servicio en el portal de autoservicio, y para encontrar más fácilmente información sobre su producto o las piezas de recambio relacionadas con él, le rogamos que anote el número de artículo IKEA (8 dígitos) y el número de serie que figura en la etiqueta del producto.

En la sección Datos técnicos/placa de características puede encontrar dónde se encuentra la placa de características

¡CONSERVE EL DOCUMENTO DE COMPRA/ ENTREGA!

Es su comprobante de compra y sin él no será válida la garantía. El recibo incluye también el nombre y el número de artículo de IKEA (8 dígitos) de cada uno de los aparatos que ha comprado.

Lea atentamente la documentación técnica proporcionada con su aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

Indice

Informazioni per la sicurezza 106
Istruzioni per la sicurezza 107
Manutenzione e pulizia 109
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente 109
Descrizione del prodotto 110
Indicatori 110
Uso quotidiano 111
Piano cottura 111
Guida alla cottura 112
Risoluzione dei problemi 113
Dati tecnici 114
Efficienza energetica 115
Garanzia IKEA 115

Informazioni per la sicurezza

ⓘ Per la sicurezza dell'utente e il corretto funzionamento dell'apparecchio, leggere il presente manuale con estrema attenzione prima dell'installazione e dell'uso. Conservare sempre queste istruzioni assieme all'apparecchio, anche in caso di trasferimento o vendita. L'utente deve acquisire dimestichezza con il funzionamento e le dotazioni di sicurezza dell'apparecchio.

Uso corretto dell'apparecchio

- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- L'apparecchio è destinato solo all'uso domestico.
- L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico in ambienti interni.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato come superficie di lavoro o piano di appoggio.
- Non posizionare né conservare liquidi infiammabili, materiale facilmente infiammabile oppure oggetti che possono fondere (ad esempio, pellicola per alimenti, plastica, alluminio) sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze.
- Prestare attenzione nel collegare altri apparecchi alle prese collocate nelle vicinanze. Non lasciare che i cavi di collegamento vengano in contatto o rimangano intrappolati sotto all'apparecchio o al tegame caldo.
- Non eseguire riparazioni da soli, in quanto tali interventi potrebbero causare lesioni fisiche e danni all'apparecchio. Contattare sempre il punto vendita IKEA per l'assistenza.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questo apparecchio può essere usato 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'apparecchio, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi che ne derivano.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Vi è il rischio di soffocamento.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio sia quando è in funzione sia quando non è in uso.
- Tenere fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni se non supervisionati di continuo.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

⚠ **AVVERTENZA!** Attivare il blocco di sicurezza, per evitare che i bambini e gli animali possano accendere involontariamente l'apparecchio.

Sicurezza generale

- Non ostruire le prese di ventilazione presenti nell'involucro esterno o nella struttura interna dell'apparecchio.
- Non toccare il pannello quando l'indicatore di calore residuo è ancora acceso. Rischio di ferite alla persona.
- Non inserire alcun oggetto nel piano a induzione. Rischio di scosse elettriche.
- Non avvolgere il cavo intorno al collo. Rischio di strangolamento.

- Un pulitore a vapore non deve essere utilizzato per pulire l'apparecchio.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sul piano a induzione in quanto possono diventare caldi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano a induzione mediante il suo controllo e non fare affidamento sul rivelatore della pentola.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere operato attraverso un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Far attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo. Contattare IKEA per l'assistenza.
- L'apparecchio è pensato per l'uso domestico e in applicazioni simili, tra cui:
  - nelle aree adibite a cucina di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - cascine;
  - clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - strutture del tipo bed & breakfast.

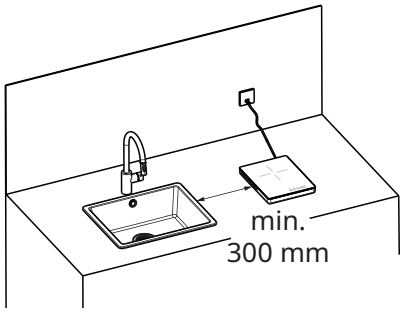
⚠ **ATTENZIONE:** superficie calda, le superfici possono diventare molto calde durante l'uso.

⚠ **AVVERTENZA!** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica. Contattare IKEA per l'assistenza.

⚠ **AVVERTENZA!** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.

⚠ **AVVERTENZA!** La cottura non controllata su un piano a induzione con grasso od olio può essere pericolosa e causare un incendio. Non provare MAI a estinguere un incendio con acqua; spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

⚠ **AVVERTENZA!** NON usare né posizionare l'apparecchio durante la cottura, né collegarlo a meno di 30 cm da una fonte d'acqua (ad esempio un rubinetto / lavello).



Istruzioni per la sicurezza

Installazione

- Il produttore non è responsabile di ferimenti a persone o animali nonché di danni alle proprietà causati dalla non osservanza delle seguenti istruzioni.

⚠ **ATTENZIONE!** Per procedere con l'installazione si rimanda al capitolo Informazioni per la Sicurezza.

⚠ **AVVERTENZA!** L'installazione deve essere conforme a leggi, ordinanze e standard vigenti nel paese in cui l'apparecchio è utilizzato (norme e regolamenti per la sicurezza elettrica, riciclo appropriato secondo la norma, ecc.).

- Evitare di installare l'apparecchio in prossimità di porte o sotto le finestre; la loro apertura improvvisa può provocare la caduta del tegame presente sul piano a induzione.
- Assicurarsi che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto. Non collegare l'apparecchio se danneggiato.
- Non installare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.
- Non collegare il piano a induzione utilizzando delle prolunghe, né fare passare il cavo attraverso le zone di lavoro del piano a induzione.
- Non alterare le specifiche dell'apparecchio. Non modificare il prodotto. Vi è il rischio di lesioni e danneggiamento dell'apparecchio.

⚠ **AVVERTENZA!** Seguire attentamente le istruzioni per il collegamento elettrico.

Collegamenti elettrici

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione nominale riportata sulla targhetta identificativa corrisponda alla tensione dell'alimentazione di rete disponibile. Verificare, inoltre, la potenza nominale dell'apparecchio e assicurarsi che l'impianto elettrico domestico sia adeguatamente dimensionato in base alla potenza dell'apparecchio (fare riferimento al capitolo dei dati tecnici).
- La targhetta identificativa è posizionata sul lato inferiore del piano a induzione.

⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni a causa della corrente elettrica.

- Il collegamento allentato o inadeguato a prese e spine può causare il surriscaldamento del morsetto.

Prima dell'utilizzo:

Prestare molta attenzione alle seguenti istruzioni prima dell'uso.

- Usare la presa standard di rete e controllarla regolarmente per evitare ogni danneggiamento.
- Non aprire l'apparecchio da soli e non lasciare che personale non qualificato esegua questa operazione. L'apparecchio deve essere riparato unicamente dal tecnico dell'assistenza o da una persona altrettanto qualificata.
- Controllare il cavo e la spina. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, non utilizzare l'apparecchio. Non staccare la spina con mani bagnate.
- Non utilizzare prolunghe. Fare uso solo della presa di rete.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, accendere l'apparecchio per almeno 10 minuti prima dell'uso per stabilizzare il componente elettronico. Trascorso questo tempo, sarà possibile utilizzare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di acqua, fuoco o in un ambiente umido. L'apparecchio è pensato ESCLUSIVAMENTE per un uso domestico interno.
- Rimuovere l'imballaggio, gli adesivi e la pellicola prima di utilizzare l'apparecchio.
- Dopo ogni utilizzo spegnere le zone di cottura attraverso i controlli. Non fare affidamento al rilevatore elettrico.
- Rischio di scottature! Non appoggiare sulla superficie di cottura oggetti di metallo come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi di padella poiché potrebbero riscaldarsi.

⚠ **AVVERTENZA!** Pericolo di incendio! I grassi e gli oli surriscaldati s'infiammano molto rapidamente.

⚠ **AVVERTENZA!** I portatori di pacemaker devono rispettare una distanza di almeno 30 cm tra la parte superiore del corpo e le zone di cottura a induzione accese.

⚠ **AVVERTENZA!** Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate e mantenere asciutta la superficie del pannello di controllo. Un ingente quantitativo di acqua può mettere fuori uso i tasti del pannello dei comandi.

Durante e dopo l'uso:

Prestare particolare attenzione alle seguenti istruzioni per evitare il rischio di incendi e incidenti.

- Posizionare l'apparecchio ESCLUSIVAMENTE su una superficie piana e stabile.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non posizionare i seguenti oggetti sul piano cottura quando l'apparecchio è in funzione.
  a) Acciaio inossidabile
  b) Ferro
  c) Ghisa
  d) Alluminio
  e) Coperchi e tegami smaltati
  f) Coltelli, forchette e cucchiai
  g) Piastre in ferro, acciaio inossidabile, ghisa o alluminio
  h) Tegami vuoti
- Non trasportare o spostare l'apparecchio quando sul piano cottura sono presenti pentole che si stanno riscaldando.
- Durante il riscaldamento favorire una buona ventilazione nell'ambiente circostante.
- Non inserire fili od oggetti metallici nella presa di ingresso e di uscita dell'aria dell'apparecchio.
- Come prendersi cura del pannello
  a) Non far cadere nessun oggetto pesante sul pannello.
  b) Non versare acqua, acido o qualsiasi altro liquido sul pannello.
  c) Non bruciare nulla sul pannello.
  d) Non posizionare pentole calde sul piano cottura quando l'apparecchio non viene utilizzato.
  e) Se la superficie (pannello) è crepata, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare scosse elettriche e riportarlo da IKEA per l'assistenza.
  f) Il tegame a volte può generare rumore durante l'uso. Spostare leggermente il tegame utilizzato per la cottura: così facendo, il rumore si riduce o scompare. Se ciò non si verifica, cambiare tegame.
- Non posizionare l'apparecchio su tappeti, tessuti o carta mentre è in funzione.
- Non toccare il piano cottura quando è caldo. Il piano cottura rimane caldo fino a quando l'indicatore di calore residuo si spegne. Ciò avviene anche in assenza di potenza.
- Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di scollegarlo. Scollegare il cavo di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo.

- Rimuovere le pentole dall'apparecchio dopo l'uso.

Come evitare danni all'apparecchio
- Il piano in vetroceramica può essere danneggiato dalla caduta di oggetti oppure da urti con pentole.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, alluminio pressofuso o con basi danneggiate può graffiare la vetroceramica se vengono fatte strisciare sulla superficie.
- La vetroceramica si può danneggiare anche se cade a terra.
- Evitare la cottura con tegami e padelle vuoti, poiché ciò potrebbe danneggiare le pentole e la superficie in vetroceramica.
- Non mettere in funzione le zone di cottura se non sono presenti tegami o se sono vuoti.
- Non avvolgere mai con fogli di alluminio alcuna parte dell'apparecchio. Non posizionare mai dentro o sopra l'apparecchio oggetti in plastica o di qualsiasi altro materiale che potrebbero sciogliersi.

⚠ **AVVERTENZA!** Lasciare il prodotto collegato alla presa di rete dopo l'uso fino allo spegnimento della ventola e dell'indicatore di calore.

Informazioni sull'acrilamide
Importante! Secondo le ultime scoperte scientifiche, la cottura intensiva del cibo, specialmente dei prodotti contenenti amido, può costituire un rischio per la salute a causa dell'acrilamide. Quindi, si raccomanda di cucinare alle temperature più basse possibili e non far scurire troppo i cibi.

Manutenzione e pulizia

⚠ **AVVERTENZA!**
- Spegnere l'apparecchio e lasciare che si raffreddi prima di scollegarlo.
- Spegnere l'apparecchio e lasciare che si raffreddi prima di procedere alla pulizia.
- Per motivi di sicurezza è vietata la pulizia dell'apparecchio con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.
- I prodotti di pulizia abrasivi e gli oggetti affilati danneggiano l'apparecchio. Pulire l'apparecchio e rimuovere i residui con acqua e detergente liquido dopo ogni utilizzo. Rimuovere anche i residui del detergente!

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

Per eliminare i residui anche quelli più ostinati:
- I residui di zucchero, materiale plastico e alluminio devono essere rimossi immediatamente. Il miglior strumento per pulire è un raschietto per superfici in vetro (non fornito in dotazione con l'apparecchio). Posizionare il raschietto sulla superficie in vetroceramica tenendolo inclinato e rimuovere i residui facendo scorrere la lama sulla superficie. Pulire l'apparecchio con un panno umido e una piccola quantità di detergente liquido. Infine, asciugare l'apparecchio con un panno pulito.
- 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'apparecchio si è raffreddato.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento degli elettrodomestici

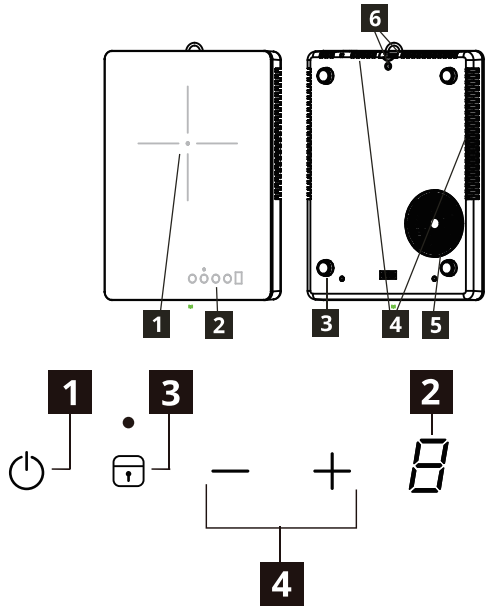
Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere trattato come i normali rifiuti domestici. Al contrario, deve essere portato presso un apposito punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Garantendo il corretto smaltimento del prodotto aiuta a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti derivare da una gestione inappropriata dei rifiuti derivanti da questo prodotto. Per maggiori informazioni sul riciclo di questo prodotto, contattare le autorità locali, il servizio di gestione dei rifiuti domestici o il punto vendita dove è stato acquistato il prodotto.

⚠ **AVVERTENZA!** Smaltire l'apparecchio procedendo nel modo seguente:
- Staccare la spina dalla presa di corrente.
- Scollegare il cavo di rete e smaltirlo adeguatamente.

Smaltimento degli elettrodomestici
I materiali contrassegnati dal simbolo ♺ sono riciclabili. Smaltire i materiali di imballaggio negli appositi contenitori per il riciclo.

Risparmio energetico
- Se possibile, coprire sempre le padelle con il loro coperchio.
- Appoggiare il tegame sulla zona di cottura prima dell'accensione.
- Il fondo dei tegami deve essere quanto più possibile piatto e spesso.

Descrizione del prodotto



1 Area di riscaldamento
Zona di cottura 160 mm, 2000 W
2 Pannello di controllo
3 Piedi in silicone
4 Sfiato
5 Presa d'aria
6 Gancio

Configurazione del pannello di controllo

1 Standby
2 Display di indicazione del livello di potenza
3 Fermo / Blocco di sicurezza per bambini
4 Impostazione -/+ del livello di potenza

Aree di controllo touch del sensore e display

Il piano a induzione viene azionato toccando le aree di controllo touch del sensore.
La corretta selezione di una funzione è confermata dal display e da un segnale acustico (breve bip).

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Potenza	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1100 W	1500 W	2000 W

Indicatori

Tegame non posizionato correttamente o non presente

Questo simbolo viene visualizzato quando il tegame utilizzato non è adatto per la cottura a induzione, non è posizionato correttamente o non è delle dimensioni adatte per la zona di cottura selezionata. Se non viene rilevata la presenza di un tegame entro 60 secondi dopo la selezione, la zona di cottura si spegne.

H Calore residuo

Se sul display viene visualizzato il simbolo "H", significa che la zona di cottura è ancora calda. Una volta che la zona di cottura si sarà raffreddata, il display si spegnerà.

⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di scottature da calore residuo! Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, le zone di cottura richiedono alcuni minuti per raffreddarsi. Fare attenzione all'indicatore di calore residuo [H].

È possibile sfruttare il calore residuo per scongelare o tenere le pietanze al caldo. Per scollegare il prodotto aspettare che [H] non sia più visualizzato sul display.

Uso quotidiano

La funzione di blocco di sicurezza per bambini è sempre attiva quando il prodotto è collegato e non viene utilizzato.

Collegamento alla presa
Dopo avere inserito la spina nella presa elettrica, il blocco di sicurezza per bambini si attiva. Premere e tenere premuto il tasto del blocco di sicurezza per bambini per 3 secondi per disattivarlo; sullo schermo verrà visualizzato “0” per indicare la modalità stand-by e la spia del blocco si spegnerà. A questo punto è possibile impostare i livelli di potenza.
Se si preme il tasto di stand-by durante il funzionamento del piano a induzione, questo passerà alla modalità di blocco di sicurezza per bambini.

Impostazione del livello di potenza
1. Premere i tasti - o + per controllare il livello di potenza durante l’uso.
2. Premendo -, il livello di potenza arriverà a "9".
   Premere - per diminuire il livello di potenza da "9" a "1".
3. Premendo + il livello di potenza aumenterà partendo da "1".
   Premere + per aumentare il livello di potenza da "1" a "9".
4. Premendo a lungo - o +, il livello di potenza scorrerà.
5. Premendo - e + contemporaneamente, il livello di potenza tornerà a "0".

Funzione di blocco / modalità di pulizia
Quando la zona di cottura è accesa, è possibile bloccare il pannello di controllo, ad esempio per pulire il piano a induzione.
In questo modo sarà possibile evitare una variazione accidentale dell’impostazione del livello di potenza.

Attivazione del blocco

Premere brevemente il tasto di blocco. La funzione è attiva quando l’indicatore del tasto di blocco si accende e viene emesso un segnale acustico.

Disattivazione del blocco
1. Premere brevemente il tasto di blocco. La funzione si disattiva quando si spegne l'indicatore del tasto di blocco ed emette un segnale acustico.
2. A questo punto, il livello di potenza tornerà all’impostazione precedente.

Modalità stand-by automatico

Attivando questa funzione, il piano a induzione passerà automaticamente alla modalità stand-by se:
- non viene impostato il livello di potenza entro 10 secondi dall’accensione del piano a induzione.
- la zona di cottura non è stata spenta, il livello di potenza non è stato modificato dopo 2 ore, oppure si è verificato un surriscaldamento (ad es., quando una padella viene fatta funzionare a secco).

Piano cottura

Impostazione della temperatura	Utilizzo per:	Tempo (min)	Consigli
1	• Mantenimento degli alimenti al caldo.	quanto necessario	Posizionare un coperchio sulla pentola.
1-2	• Salsa olandese, scioglimento di burro, cioccolato, gelatina.	5-25	Mescolare di tanto in tanto.

Impostazione della temperatura	Utilizzo per:	Tempo (min)	Consigli
2-3	• Cottura a fuoco lento di riso e piatti a base di latte, riscaldamento di piatti pronti.	25-50	Aggiungere almeno il doppio del liquido rispetto al riso e mescolare i piatti a base di latte a metà del procedimento.
4-5	• Cottura a vapore di verdure, pesce, carne e patate.	20-45	Aggiungere una piccola quantità d'acqua.
	• Cottura di maggiori quantità di alimenti; stufati.	60-150	Aggiungere una piccola quantità d'acqua.
5-6	• Frittura leggera: cordon bleu di vitello, cotolette, crocchette, salsicce, roux e uova.	quanto necessario	Girare a metà cottura.
7-8	• Patate hash brown e bistecche.	5-15	Girare a metà cottura.
9	• Bollitura di acqua, cottura della pasta, scottatura della carne (gulasch, brasato) e preparazione di patatine fritte.		

Guida alla cottura

Quali tegami utilizzare
Utilizzare solo tegami e padelle realizzati in materiale ferromagnetico e adatti per l'uso sui piani a induzione:

- ghisa
- acciaio smaltato
- acciaio al carbonio
- acciaio inossidabile (anche non completamente)
- alluminio con rivestimento ferromagnetico o piastra ferromagnetica

Per determinare se un tegame o una padella è adatto per l'uso con il piano a induzione, verificare la presenza del simbolo (solitamente è riportato sulla base). Inoltre, è possibile testare la compatibilità utilizzando un magnete sulla base del tegame. Se viene attirato sul lato inferiore, significa che il tegame è adatto per l'uso sul piano a induzione.

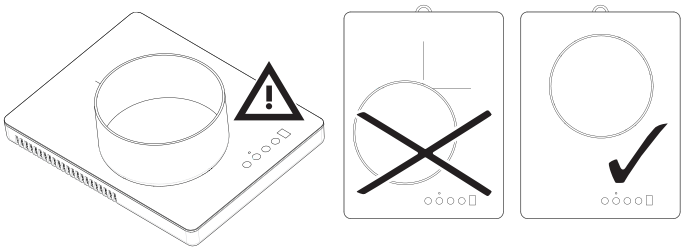
Per garantire la massima efficienza, utilizzare sempre tegami e padelle con un fondo piatto, in modo che il calore si distribuisca uniformemente. Se il fondo non è uniforme, la potenza e la conduzione del calore saranno compromessi.

Modalità d'uso
Diametro minimo del tegame / della padella per le diverse aree di cottura
Per garantire il corretto funzionamento del piano a induzione, il tegame deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano e deve avere un diametro minimo conforme alle specifiche.

Utilizzare sempre la zona di cottura più adatta in funzione del diametro di base della padella.

Zona di cottura	Diametro raccomandato del tegame da utilizzare [mm]
Zona di cottura centrale e posteriore	120-160

Posizionare il tegame al centro della zona selezionata. Assicurarsi che i tegami non sporgano oltre la zona contrassegnata



Tegami / Padelle vuoti o con un fondo sottile
Non utilizzare tegami / padelle vuoti o con un fondo sottile sul piano a induzione, poiché altrimenti non sarà in grado di monitorare la temperatura o spegnersi automaticamente se la temperatura è troppo alta e tale condizione danneggerà la padella o la superficie del piano a induzione. In caso di surriscaldamento, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.
Se viene visualizzato un messaggio di errore, fare riferimento al capitolo "Risoluzione dei problemi".

Consigli / Raccomandazioni

Rumore durante la cottura

Quando una zona di cottura è accesa, potrebbe generare un leggero ronzio. Si tratta di una caratteristica tipica di tutte le zone di cottura in

vetroceramica e non compromette il funzionamento o la durata di vita dell'apparecchio. Il rumore dipende dal tipo di pentola utilizzata. Se ciò crea un disturbo eccessivo, si raccomanda di cambiare pentola.

Normali rumori di funzionamento del piano a induzione

La tecnologia a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici per generare calore direttamente sul fondo delle pentole. I tegami e le padelle possono generare una serie di rumori o vibrazioni a seconda della tecnologia di fabbricazione. Questi rumori sono descritti come segue:

Basso ronzio (come un trasformatore)

Questo rumore viene generato quando si cucina a un livello di calore elevato. Ciò dipende dalla quantità di energia trasferita dal piano cottura ai tegami.
Il rumore cessa o si attenua quando si riduce il livello di calore.

Leggero fischio

Questo rumore viene generato quando il recipiente di cottura è vuoto. Cessa quando nel recipiente vengono introdotti liquidi o alimenti.

Scricchiolio

Questo rumore si verifica con pentole realizzate con diversi materiali stratificati l'uno sull'altro.
È causato dalle vibrazioni delle superfici realizzate con materiali diversi a contatto tra loro. Questo rumore si genera nelle pentole e può variare a seconda della quantità di cibo o di liquido e del metodo di cottura (ad esempio, bollitura, cottura a fuoco lento, frittura).

Forte fischio

Questo rumore si sente con pentole realizzate con materiali diversi stratificati l'uno sull'altro e quando si usano alla massima potenza e su due zone di cottura. Il rumore cessa o si attenua quando si riduce il livello di calore.

Questi suoni sono i normali rumori del ventilatore

Per il corretto funzionamento del sistema elettronico, è necessario regolare la temperatura del piano cottura. A tal fine, il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento, che si attiva per ridurre e regolare la temperatura del sistema elettronico. La ventola può continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio, se la temperatura rilevata del piano cottura è ancora troppo calda dopo lo spegnimento.

Suoni ritmici, simili al ticchettio di un orologio

Questo rumore si verifica solo quando sono in funzione almeno tre zone cottura e scompare o si attenua quando alcune di esse vengono spente.
I rumori descritti sono un fattore normale della tecnologia a induzione e non devono essere considerati come difetti.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	Carenza di corrente elettrica o corto circuito nella fonte elettrica della vostra abitazione.	Verificare che il collegamento elettrico non sia saltato.
	Sono trascorsi più di 10 secondi dall'accensione dell'apparecchio.	Accendere nuovamente l'apparecchio.
	Il blocco per bambini è attivo.	Verificare che il fermo / blocco di sicurezza per bambini non sia attivato (vedere la sezione "Funzione fermo / blocco di sicurezza per bambini").
	Sono stati toccati contemporaneamente diversi tasti del sensore.	Toccare una sola area del sensore alla volta.
	Sulla superficie del vetro ci sono residui o acqua	Assicurarsi che l'interfaccia utente sia pulita e asciutta prima dell'uso
L'apparecchio smette di funzionare. Spiegazione dell'errore: U	Il tegame non è adatto per l'uso sui piani a induzione.	Assicurarsi di utilizzare tegami e padelle adatte
	Non ci sono tegami nella zona di cottura, oppure il diametro del tegame è inferiore a 120 mm.	Assicurarsi che sulla zona di cottura sia posizionato un tegame adatto

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio smette di funzionare. Spiegazione dell'errore: E → 2	Il sensore di temperatura sulla scheda PCB non funziona.	Se l'errore E → 2 persiste, contattare IKEA per l'assistenza.
	La temperatura circostante è troppo elevata.	
L'apparecchio smette di funzionare. Spiegazione dell'errore: E → 3	L'alimentazione elettrica è superiore a 275 V in CA.	Sostituire con un prodotto adatto all'alimentazione elettrica.
L'apparecchio smette di funzionare. Spiegazione dell'errore: E → 4	L'alimentazione elettrica principale è inferiore a 100 V CA.	Sostituire con un prodotto adatto all'alimentazione elettrica.
L'apparecchio smette di funzionare. Spiegazione dell'errore: E → 5	Il sensore di temperatura non funziona sotto il vetro.	Contattare IKEA per l'assistenza.
L'apparecchio smette di funzionare. Spiegazione dell'errore: E → 6		
L'apparecchio smette di funzionare. Spiegazione dell'errore: E → 0	Eccezione interna	Spegnere l'apparecchio e riavviarlo dopo 5 minuti. Se l'errore E → 0 persiste, contattare IKEA per l'assistenza.

Il codice errore viene visualizzato quando il piano a induzione è acceso e viene rilevato un errore. "E" e i numeri corrispondenti vengono visualizzati in modo intermittente e ciclico ogni 0,5 secondi (500 ms).

In caso di errore, provare a risolvere il problema attenendosi alle linee guida di risoluzione dei problemi. Se il problema persiste, contattare IKEA per l'assistenza.

ⓘ In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio, il rivenditore potrebbe non effettuare l'intervento gratuitamente, nemmeno durante il periodo di garanzia.

Dati tecnici

Modello	14P12601
Tipo di piano a induzione	Piano a induzione autonomo
Numero di zone e/o aree di cottura	1
Potenza nominale	2000 W
Tensione	220-240 V~
Frequenza	50-60 Hz
Profondità	350 mm
Larghezza	270 mm
Altezza	45 mm
Peso netto	2,5 kg

Targa dati

Numero di serie (codice di 22 cifre che inizia con SN)

Codice prodotto (codice di 8 cifre)

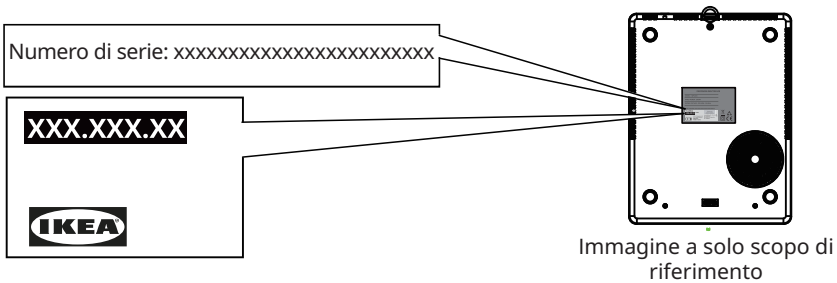


Immagine a solo scopo di riferimento

Efficienza energetica

Informazioni sul prodotto ai sensi del Regolamento UE sulla Progettazione Ecocompatibile

Identificazione del modello	14P12601
Tipo di piano a induzione	Piano a induzione autonomo
Numero di zone di cottura	1
Tecnologia di riscaldamento	A induzione
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	160 mm
Consumo energetico della zona cottura (apparecchiatura per la cottura elettrica CE)	181,2 Wh/kg
Consumo energetico del piano a induzione (piano a induzione elettrico CE)	181,2 Wh/kg
Informazioni sul prodotto relative al consumo energetico e al tempo per passare alla modalità a basso consumo	modalità spento: 0,8 W

Garanzia IKEA

Se si desidera richiedere la garanzia del prodotto o ricevere assistenza



Contattare l'assistenza clienti IKEA; il link al portale self-service o il numero di telefono sono disponibili sul sito www.IKEA.com.

Per completare più facilmente la richiesta di assistenza sul portale self-service e trovare informazioni sul prodotto o sui ricambi correlati, prendere nota del codice prodotto IKEA (8 cifre) e del numero di serie riportati sull'etichetta del prodotto.

Nella sezione Dati tecnici / Targhetta di identificazione è possibile trovare la posizione della targhetta di identificazione

CONSERVARE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO / CONSEGNA!

Questo documento ha valore di prova di acquisto e la garanzia non sarà valida senza di esso. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il numero articolo IKEA (8 cifre) di ciascun apparecchio acquistato.

Prima di contattarci, leggere attentamente la documentazione tecnica fornita con l'apparecchio.

Tartalom

Biztonsági tudnivalók 116
Biztonsági előírások 117
Ápolás és tisztítás 119
Környezetvédelmi megfontolások 119
Termékleírás 120
Jelzőfények 120
Napi használat 120
Főzőlap 121
Főzőedényekre vonatkozó útmutatás 122
Hibaelhárítás 123
Műszaki adatok 123
Energiahatékonyság 124
IKEA jótállás 124

Biztonsági tudnivalók

ⓘ A biztonsága és a készülék helyes használata érdekében kérjük, hogy az üzembe helyezés és a használat megkezdése előtt olvassa el ezt az útmutatót. A készülék áthelyezésekor vagy eladásakor ezt az útmutatót csatolja a készülékhez. A felhasználónak teljesen tisztában kell lennie a készülék működésével és biztonsági jellemzőivel.

Helyes használat

- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- A készülék kizárólag háztartási használatra készült.
- A készülék kizárólag beltérben, háztartási célokra használható.
- A készüléket ne használja munka- vagy tárolófelületként.
- A készülékben vagy annak közelében ne helyezzen el és ne tároljon gyúlékony folyadékot vagy olvadékony tárgyakat (pl. műanyagfólia, műanyag, alumínium).
- Legyen körültekintő, ha elektromos készülékeket csatlakoztat a közeli hálózati aljzatokra. A csatlakozóvezetékek ne érintkezzenek a készülékkel vagy forró főzőedényekkel, illetve ne szoruljanak alájuk.
- A személyi sérülés vagy a készülék károsodásának elkerülése érdekében ne javítsa a készüléket. Szervizelésért mindig forduljon az IKEA-hoz.

Gyerekek és sérülékeny felnőttek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy mentális sérüléssel rendelkező személyek, vagy a megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha egy másik személy felügyeli őket, vagy ha el lettek látva a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokkal, és megértették a használattal járó veszélyeket.
- Minden csomagolóanyagot tartson gyerekek elől elzárva. Ezek fulladásveszélyt okozhatnak.
- A gyerekeket a készülék működése közben és azon kívül is tartsa távol a készüléktől.
- 8 évesnél fiatalabb gyermek csak folyamatos felügyelet mellett tartózkodhat a készülék közelében.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel. Gyermekek nem tisztíthatják és nem tarthatják karban a készüléket felügyelet nélkül.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Kapcsolja be a gyermekbiztonsági zárat, hogy kisgyermekek és háziállatok ne tudják a készüléket véletlenül bekapcsolni.

Általános biztonság

- A készülék burkolatában vagy a beépített szerkezetben ne torlaszolja el a szellőzőnyílásokat.
- Ha a maradékhőjelző még világít, akkor a sérülés megelőzése érdekében ne érintse meg a panelt.
- Az áramütés elkerülése érdekében működés közben ne illesszen semmilyen tárgyat az indukciós főzőlapba.
- A fulladásveszély elkerülése érdekében a kábelt ne tekerje a nyaka köré.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős tisztítógépet.

- A főzőlap felületére ne tegyen fémtárgyat, például kést, villát, kanalat vagy fedőt, mert az felforrósodhat.
- Használat után a szabályozójával kapcsolja ki a főzőfelületet, és ne hagyatkozzon az edényérzékelőre.
- A készüléket ne használja külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ha a hálózati kábel megsérül, akkor azt a kockázatok elkerülése érdekében a gyártónak, a gyártó hivatalos szakszervizének, vagy egy hasonló képesítésű szakembernek kell kicserélnie. Kérjük, szervizelésért forduljon az IKEA-hoz.
- Ez a készülék háztartási célra, illetve ahhoz hasonló körülmények között használható, pl.:
  - műhelyek, irodák és egyéb munkahelyek dolgozói számára kialakított konyhában;
  - tanyaépületekben;
  - szállodák, motelek vendégei számára vagy lakó jellegű környezetben;
  - panziókban.

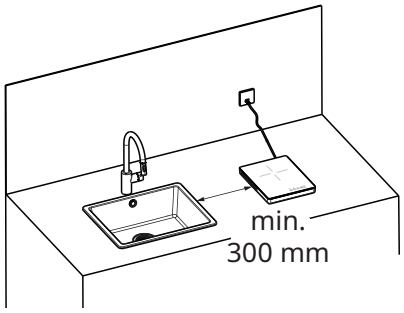
⚠ **VIGYÁZAT:** forró felület. Használat közben a felületek felforrósodhatnak.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Ha a felület megrepedt, az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket. Kérjük, szervizelésért forduljon az IKEA-hoz.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék és annak megérinthető részei használat közben felforrósodnak.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Ha a főzőlapon zsírt vagy olajat hevít felügyelet nélkül, akkor ez veszélyes lehet és tüzet okozhat. A tüzet SOHA ne oltsa vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángot pl. egy fedővel vagy tűzoltótakaróval.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Főzés közben NE használja és NE helyezze el a készüléket, illetve ne csatlakoztassa úgy, hogy 30 cm-nél közelebb van vízforráshoz (például csap/mosogató).



Biztonsági előírások

Telepítés

- A gyártó nem tehető felelőssé a következő utasítások be nem tartása következtében keletkezett anyagi károkért, személyek vagy háziállatok sérüléséért.

⚠ **VIGYÁZAT!** Az üzembe helyezés folytatása előtt olvassa el a biztonsági tájékoztatót.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Az üzembe helyezést a használati hely országában érvényes törvényeknek, rendeleteknek, irányelveknek és szabványoknak (elektromos biztonsági előírások és szabályozások, előírásoknak megfelelő újrahasznosítás stb.) kell végezni!

- A készüléket ne használja ajtó közelében vagy ablak alatt, mert az ajtó vagy ablak nyitásakor leboríthatja a forró főzőedényt.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szállítás közben nem sérült-e meg. Sérült készüléket ne csatlakoztasson a hálózati feszültségre.
- Ne helyezze üzembe a készüléket, ha szállítás közben megsérült.
- Ne csatlakoztassa a főzőlapot hosszabbítón keresztül, a hálózati kábel ne haladjon keresztül a munkaterületen.
- Ne módosítsa a műszaki jellemzőket, és ne módosítsa a készüléket. Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Gondosan tartsa be az elektromos szerelési előírásokat.

Elektromos csatlakoztatás

- A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készülék típustábláján feltüntetett névleges hálózati feszültség megegyezik-e a használati hely hálózati feszültségével. Ellenőrizze továbbá a készülék tápellátási adatait, és győződjön meg arról, hogy otthona elektromos hálózata megfelel a készülék tápellátási igényének (lásd a Műszaki adatok című fejezetet).

- A típustábla a készülék burkolatának alján található.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Elektromos áram okozta sérülés veszélye.

- A laza vagy nem megfelelő csatlakozóaljzat vagy dugasz a csatlakozó túlmelegedését okozhatja.

A használatba vétel előtt:
Kérjük, a használatba vétel előtt tartsa be a következő utasításokat.

- Kérjük, szabványos hálózati csatlakozóaljzatot használjon, és a károsodások megelőzése érdekében rendszeresen ellenőrizze azt.
- Se Ön, se más illetéktelen személy ne nyissa fel a készüléket. A készüléket kizárólag a hivatalos szerviz technikusa, vagy hasonló képzettségű technikus javíthatja.
- Kérjük, ellenőrizze a hálózati kábelt és csatlakozót. Ha a hálózati kábel vagy a csatlakozó sérült, ne használja a készüléket. Nedves kézzel ne húzza ki a hálózati kábel csatlakozóját.
- Ne használjon hosszabbítókábelt, csak a fali hálózati csatlakozót használja.
- Ha a készüléket hosszú időn keresztül nem használja, akkor ezt követően először 10 percre kapcsolja be a készüléket az elektronikus alkatrészek beállása érdekében. Ezután megkezdheti a készülék használatát.
- Ne használja a készüléket víz, tűz vagy nyirkos helyek közelében. A készülék KIZÁRÓLAG beltéri, háztartási felhasználásra készült.
- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkéket és a védőfóliát.
- Minden használat után minden főzőzónát kapcsoljon ki a kapcsolójával, és ne hagyatkozzon csupán az edényérzékelőre.
- Égési sérülés veszélye! A főzőfelületre ne tegyen fémtárgyakat, pl. kést, villát, kanalat vagy edényfedelet, mert ezek felforrósodhatnak.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Tűzveszély! A túlhevült zsír és olaj nagyon gyorsan begyulladhat.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** A beültetett szívritmus-szabályozóval élő felhasználók a felsőtestüket legalább 30 cm-re tartsák a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Nedves kézzel ne kezelje a készüléket, és a kezelőpanel felületét tartsa szárazon. A kezelőpanel gombjait a nagyobb mennyiségű víz tönkreteheti.

Használat közben és után:
A gyulladás és a balesetek elkerülése érdekében tartsa szem előtt a következőket.

- A készüléket CSAK sík, stabil felületre helyezze.
- Ügyelni kell arra, hogy gyerekek ne játszhassanak a készülékkel.
- A készülék működése közben az alábbiak egyikét se helyezze a panelre.
  a) Rozsdamentes Acél
  b) Vas
  c) Öntöttvas
  d) Alumínium
  e) Fedő és zománc
  f) Kés, villa vagy kanál
  g) Vasból, rozsdamentes acélból, öntöttvasból vagy alumíniumból készült tányér
  h) Üres főzőedény
- Melegítés közben ne mozgassa a készüléket úgy, hogy főzőedények vannak rajta.
- A melegítés során gondoskodjon a jól szellőző környezetről.
- Ne dugjon vezetéket vagy fémtárgyat a készülék levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásaiba.
- A főzőlap megóvása
  a) Ne ejtsen nehéz tárgyat a főzőlapra.
  b) Ne öntsön vizet, savat, vagy bármilyen folyadékot a főzőlapra.
  c) A főzőlapon semmit se égessen tűzzel.
  d) Használaton kívül ne helyezzen forró főzőedényeket a készülék tetejére.
  e) Ha a felület (főzőlap) megrepedt, azonnal kapcsolja ki a készüléket az áramütés elkerülése érdekében és vigye vissza az IKEA-hoz javításra.
  f) Egyes főzőedények használat közben zajt kelthetnek. Kissé mozdítsa el a főzőedényt, ekkor a zaj csökkenni fog, vagy megszűnik. Ha nem így van, cserélje ki a főzőedényt.
- Ne helyezze a készüléket szőnyegre, ruhaanyagra vagy papírra, miközben a készülék be van kapcsolva.
- Ne érintse meg a főzőlapot, amíg az forró. A főzőlap addig forró, amíg a maradékhőjelző világít, akkor is, ha ki van kapcsolva.
- Ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a hálózati kábelt a hálózati csatlakozóaljzatból.
- Kihúzás előtt kapcsolja ki, majd hagyja lehűlni a készüléket. Húzza ki a hálózati tápkábelt, ha a készüléket hosszú időn keresztül nem fogja használni.
- Használat után tartsa a főzőedényeket a készüléktől távol.

A készülék károsodásának megelőzése

- Az üvegkerámia megsérülhet, ha valami ráesik, vagy hozzáüti a főzőedényt.
- Az öntöttvasból, öntött alumíniumból készült, vagy sérült aljzatú főzőedényt a főzőlapon csúsztatva az üvegkerámia megkarcolódhat.
- Az üvegkerámia megsérülhet, ha a padlóra ejtik.
- A főzőedény és az üvegkerámia sérülésének elkerülése érdekében ne hagyja, hogy a főzőedényből vagy serpenyőből minden nedvesség elfőjön.
- A főzőzónákat ne használja üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül.

- A készülék egyik részét se takarja le alufóliával. A készülékre ne tegyen műanyagot, vagy bármilyen más anyagot, ami megolvadhat.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** A használat után a készüléket hagyja a hálózati feszültségre csatlakoztatva, amíg a ventilátor és a hőmérsékletjelző ki nem kapcsolódik.

Akril-amidokkal kapcsolatos tájékoztatás
Fontos! Mai tudományos ismereteink szerint az étel – különösen a keményítőt tartalmazó étel – leégése az akril-amidok miatt egészségügyi kockázatot jelent. Ezért azt javasoljuk, hogy a lehető legkisebb hőmérsékleten főzzön, és ne pirítsa le nagyon az ételt.

Ápolás és tisztítás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

- A hálózati feszültségről való lecsatlakoztatás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- Biztonsági okokból a készüléket ne tisztítsa gőzös vagy nagy nyomású tisztítógéppel.
- Az éles tárgyak és a súroló hatású tisztítószerek károsítják a készüléket. Minden használat után vízzel és mosogatószerrel távolítsa el a maradékokat és tisztítsa meg a készüléket. A tisztítószer-maradványokat is távolítsa el!

ⓘ Az üvegkerámia nem eltávolítható karcolásai vagy sötét elszíneződései nem befolyásolják a készülék működését.

A maradékok és makacs szennyeződések eltávolítása:

- A cukrot, műanyagot, alufóliamaradványt tartalmazó ételmaradékot azonnal el kell távolítani; az üvegfelület tisztítására a legalkalmasabb egy kaparóeszköz (nincs mellékelve a készülékhez). A kaparóeszközt ferde szögben helyezze az üvegkerámia felületre, és a felületen tolva távolítsa el a szennyeződést. A készüléket nedves ruhával és egy kis folyékony mosogatószerrel törölje le. Végül egy száraz ruhával törölje szárazra a készüléket.
- A vízkő és víz okozta gyűrűs lerakódásokat, zsírfoltokat és fénylő fémes elszíneződéseket a készülék lehűlése után, üvegkerámia vagy rozsdamentes acél tisztítására alkalmas tisztítószerrel kell eltávolítani.

Környezetvédelmi megfontolások

Háztartási készülékek hulladékkezelése

A készüléken található  szimbólum azt jelenti, hogy a készüléket nem szabad a háztartási hulladékban elhelyezni. A készüléket újrahasznosítás céljából az elektromos és elektronikus készülékek megfelelő gyűjtőhelyein kell leadni. A készülék megfelelő hulladékkezelésével segíthet a nem megfelelő hulladékkezelés potenciális, a környezetre és az emberi egészségre káros következményeinek megelőzésében. A készülék hulladékkezelésével kapcsolatos részletesebb információkat a helyi önkormányzattól, a háztartásihulladék-gyűjtő vállalattól vagy attól az üzlettől kaphat, ahol a készüléket vásárolta.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Végezze el a következő lépéseket:

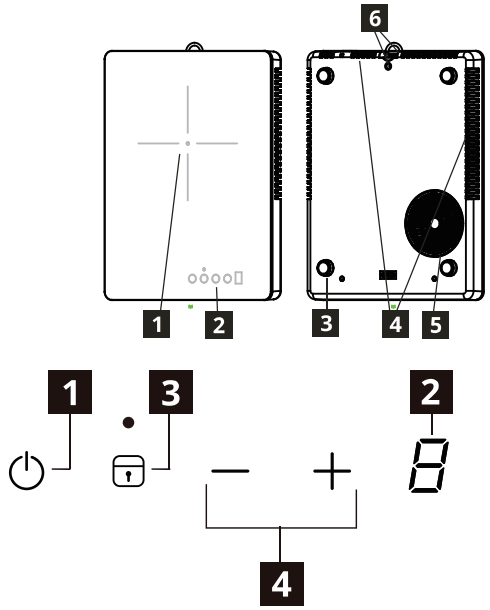
- A hálózati dugaszt húzza ki a hálózati aljzatból.
- Vágja le és tegye a hulladékba a hálózati kábelt.

Háztartási készülékek hulladékkezelése
A ♺ szimbólummal jelölt csomagolóanyagok újrahasznosíthatók. A csomagolóanyagokat a megfelelő szelektív hulladékgyűjtőben kell elhelyezni.

Energiatakarékosság

- Ha lehetséges, mindig tegyen fedőt a főzőedényekre.
- A főzőedényt a készülék bekapcsolása előtt tegye a főzőlapra.
- A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és legsimábbnak kell lennie.

Termékleírás



1 Főzőterület
Főzőzóna 160 mm, 2000 W
2 Kezelőpanel
3 Szilikon lábak
4 Levegőkimenet
5 Levegőbemenet
6 Akasztóhorog

A kezelőpanel elrendezése

1 Készenlét
2 Teljesítményszint-kijelző
3 Zár / Gyermekzár
4 Teljesítményszint-beállítás -/+

Érintőmezők és kijelzések

A főzőlapot az érintőmezők megérintésével lehet kezelni.
A funkció kiválasztását a kijelzések és hangjelzés (rövid sípoló hang) jelzik vissza.

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Teljesítmény	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1100 W	1500 W	2000 W

Jelzőfények

U Az edény nincs megfelelő helyzetben, vagy nincs edény a készülékre helyezve

Ez a jel akkor látható, ha az edény nem alkalmas indukciós főzőlapon történő használatra, nincs megfelelő helyzetben, vagy nem megfelelő méretű a választott főzőzónához. Ha a készülék a kiválasztást követő 60 másodpercen belül nem érzékel edényt, a főzőzóna kikapcsol.

H Maradékhő

Ha a kijelzőn a „H” látható, akkor a főzőzóna még mindig forró. Amint a főzőzóna kihűlt, a jelzés eltűnik.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** A maradékhő okozta égési sérülés kockázatát jelzi!
A készülék kikapcsolása után kis időre van szükség, amíg a készülék lehűl.
Ellenőrizze a maradékhőjelzést [H].

A maradékhő felolvasztásra vagy étel melegen tartására használható.
Addig ne csatlakoztassa le a készüléket a hálózati feszültségről, amíg a [H] el nem tűnik a kijelzőről.

Napi használat

ⓘ

A Gyermekzár mindig aktív, amikor a készülék csatlakoztatva van az áramforráshoz és nincs használatban.

Csatlakoztatás a hálózati feszültségre

A hálózati feszültségre csatlakoztatás után a Gyermekzár aktiválódik. A kikapcsoláshoz nyomja meg és tartsa lenyomva a Gyermekzár gombot 3 másodpercig. A kijelzőn 0 jelenik meg, mint készenléti

módban is, és a zárjelző fény kialszik. Most beállíthatja a teljesítményszinteket.
Ha a főzőlap működése közben megnyomja a készenlét gombot, a főzőlap Gyermekzár módba kapcsol.

— +

Teljesítményszint-beállítás
1. Nyomja meg a - vagy + gombot a teljesítményszint működés közbeni beállításához.
2. A - gombot megnyomva a teljesítményszint egyenesen 9-re ugrik. A - gomb megnyomásával 9-től 1-ig lehet csökkenteni a teljesítményszintet.
3. A + gomb megnyomásával lehet a teljesítményszintet 1-ről növelni. A + gomb megnyomásával 1-től 9-ig lehet növelni a teljesítményszintet.
4. A - vagy a + gombot hosszan megnyomva a teljesítményszint folyamatosan változik.
5. Nyomja meg egyszerre a - és + gombot, és a teljesítményszint visszaáll 0-ra.

Zár / Tisztítási mód funkció
A főzőzóna működése közben le lehet zárni a kezelőpanelt, például a főzőlap tisztítása céljából.
Ezzel megakadályozhatja a teljesítményszint-beállítás véletlen módosítását.

Zár aktiválása
Nyomja röviden a Zár gombot. A funkció aktiválásakor világítani kezd a Lezárás gomb jelzőfénye, és hangjelzés hallható.

Zár inaktiválása
1. Nyomja röviden a Zár gombot. A funkció kikapcsol, amikor a Zárolás gomb jelzőfénye kialszik, és hangjelzés hallható.
2. A teljesítményszint az előző szintre áll vissza.

Automatikus készenléti üzemmód

A funkció automatikusan készenléti üzemmódba kapcsolja a főzőlapot, ha:
- ÖN a főzőlap bekapcsolásától számított 10 másodpercen belül nem állított be teljesítményszintet.
- ÖN 2 óra elteltével nem kapcsolja ki a főzőzónát vagy nem módosítja a teljesítményszintet, illetve ha túlmelegedés történt (pl. az edényből elforrt a folyadék).

Főzőlap

Hőmérséklet-beállítás	Használat:	Idő (perc)	Javaslatok
1	• Főtt étel melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt az edényre.
1-2	• Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5-25	Időnként keverje meg.
2-3	• Rizs lassú főzése és tejalapú ételek, készételek felmelegítése.	25-50	A rizshez adjon legalább kétszer annyi vizet, a tejalapú ételeket pedig az elkészítés közepén keverje meg.
4-5	• Zöldségek, halak, húsok és burgonya párolása.	20-45	Adjon hozzá egy kevés vizet.
	• Nagy mennyiségű étel és pörkölt főzése.	60-150	Adjon hozzá egy kevés vizet.
5-6	• Enyhe sütés: borjú cordon bleu, kotlett, fasirt, kolbász, rántás, tojás.	szükség szerint	A sütés felénél fordítsa meg.
7-8	• Tócsni, steak.	5-15	A sütés felénél fordítsa meg.
9	• Vízforralás, tésztafőzés, húspirítás (gulyás, pecsenye), mélyfagyasztott chips.		

Főzőedényekre vonatkozó útmutatás

A főzőlaphoz használható edények
Csak ferromágneses anyagból készült talpú, indukciós főzőlaphoz alkalmas edényt használjon:

- öntöttvas
- zománcozott acél
- szénacél
- rozsdamentes acél (nem minden típus)
- ferromágneses bevonattal vagy ferromágneses lappal ellátott alumínium

Egy edény megfelelőségének eldöntéséhez keresse meg a jelzést (általában az edény alján). Vagy helyezzen egy mágnest az edény aljához. Ha a mágnes hozzátapad az edényhez, akkor a főzőedény használható indukciós főzőlapon.

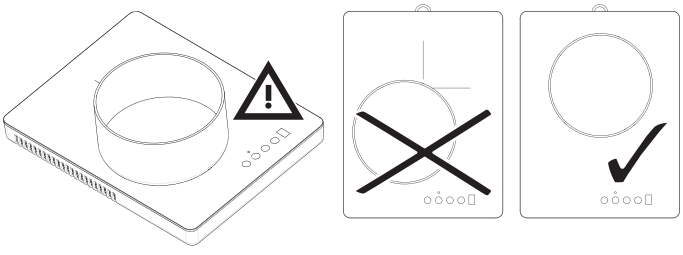
Az optimális hatásfok biztosítása érdekében mindig sík aljú, egyenletes hőelosztást biztosító edényeket használjon. Ha az edény alja egyenetlen, az hatással van a teljesítményre és a hőelvezetésre.

Használat
Az egyes főzőzónákon használható edények minimális átmérője
A főzőlap megfelelő működésének biztosítása érdekében az edénynek le kell fednie a főzőlap felületén látható egy vagy több referenciapontot, és az edénynek megfelelő átmérőjűnek kell lennie.

Mindig azt a főzőzónát használja, amelyik leginkább illeszkedik az edény aljának átmérőjéhez.

Főzőzóna	Javasolt edényátmérő [mm]
Hátsó középső főzőzóna	120-160

Helyezze az edényt a kiválasztott főzőzóna közepére. Győződjön meg arról, hogy a főzőedény nem nyúlik túl a zóna jelölésén



Üres vagy vékony talpú edények
Ne használjon üres vagy vékony talpú edényeket a főzőlapon, mert a főzőlap ilyen esetben nem tudja a hőmérsékletet figyelni, illetve automatikusan kikapcsolni, ha a tőmérséklet túl magas, ami az edény vagy a főzőlap felületének károsodásához vezet. Ilyen esetben semmihez ne nyúljon, és várja meg, amíg az összes alkatrész lehűl.
Hibaüzenet megjelenése esetén olvassa el a „Hibaelhárítás” című fejezetet.

Tanácsok/tippek

Zaj főzés közben

A főzőzóna bekapcsolt állapotában előfordulhat, hogy az rövid búgó hangot ad. Ez az üvegkerámia főzőzónák jellemzője, és nem befolyásolja a készülék működését vagy élettartamát. A zaj az alkalmazott főzőedénytől függ. Ha ez zavaró mértékű, cserélje ki a főzőedényt.

Az indukciós felület normál működése zajt kelthet

Az indukciós technológia elektromágneses mezők létrehozásán alapul, amelyek közvetlenül a főzőedények alján hőt termelnek. Az edények gyártásuktól függően különféle zajokat vagy rezgéseket okozhatnak.
Ezek a zajok a következőképpen írhatók le:

Halk zümmögés (mint egy transzformátor)

Ez a zaj magas hőfokon végzett főzéskor keletkezik. A főzőlap által a főzőedénynek átadott energia mennyiségén alapul.
A zaj megszűnik vagy elcsendesedik, amikor a hőfok csökken.

Csendes fütyülés

Ez a zaj akkor keletkezik, amikor a főzőedény üres. A zaj megszűnik, amint folyadék vagy élelmiszer kerül az edénybe.

Recsegés

Ez a zaj a különböző anyagokból készült, egymásra rétegzett edényeknél jelentkezik.
A különböző anyagok találkozásánál a felületek rezgései okozzák. A zaj a főzőedényen keletkezik, és az étel vagy folyadék mennyiségétől és a főzési módtól (pl. forralás, párolás, sütés) függően változhat.

Hangos fütyülés

Ez a zaj a különböző anyagokból készült, egymásra rétegzett főzőedényeknél jelentkezik, és akkor, ha azokat ráadásul maximális teljesítményen és két főzőzónán is használják. A zaj megszűnik vagy elcsendesedik, amikor a hőfok csökken.

Ezek a hangok normális ventilátorzajok

Az elektronikus rendszer megfelelő működéséhez szükséges a főzőlap hőmérsékletének szabályozása. Ebből a célból a főzőlap hűtőventilátorral van felszerelve, amely az elektronikus rendszer hőmérsékletének csökkentése és szabályozása érdekében aktiválódik. A ventilátor a készülék kikapcsolása után is tovább működhet, ha a főzőlap érzékelt hőmérséklete a készülék kikapcsolása után még mindig túl forró.

Ritmikus, az óra ketyegéséhez hasonló hangok

Ez a zaj csak akkor jelentkezik, ha legalább három főzőzóna működik, és megszűnik vagy gyengül, ha néhányat kikapcsolnak.
A leírt zajok az indukciós technológia normális jelenségei, és nem tekinthetők hibának.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Nincs áram, vagy zárlat van a hálózatban.	Győződjön meg arról, hogy a hálózati megszakító nem oldott ki.
	A készülék bekapcsolása óta 10 másodpercnél hosszabb idő telt el.	Kapcsolja be újra a készüléket.
	A Gyermekzár be van kapcsolva.	Ellenőrizze, hogy a Zár / Gyermekzár funkció nincs-e bekapcsolva (lásd a „Zár/ Gyermekzár funkció” részt).
	Egyszerre több gombot érintett meg.	Egyszerre csak egy érzékelőfelületet érintsen.
	Víz vagy maradványok az üvegfelületen	Használat előtt győződjön meg arról, hogy a kezelőpanel tiszta és száraz
A készülék működése leáll. Hibajelzés: U	A főzőedény nem használható indukciós melegítéshez.	Győződjön meg arról, hogy megfelelő főzőedényeket használ
	Nincs főzőedény, vagy a főzőedény átmérője 120 mm-nél kisebb.	Győződjön meg arról, hogy megfelelő főzőedény van a zónán
A készülék működése leáll. Hibajelzés: E → 2	A PCB hőérzékelője nem működik.	Ha a E → 2 továbbra is fennáll, kérjük, forduljon az IKEA-hoz szervizelésért.
	A környezeti hőmérséklet túl nagy.	
A készülék működése leáll. Hibajelzés: E → 3	A hálózati feszültség nagyobb, mint 275 V AC.	A készüléket csatlakoztassa a megfelelő hálózati feszültségre.
A készülék működése leáll. Hibajelzés: E → 4	A hálózati feszültség alacsonyabb mint 100 V AC.	A készüléket csatlakoztassa a megfelelő hálózati feszültségre.
A készülék működése leáll. Hibajelzés: E → 5	Az üveg alatti hőmérséklet-érzékelő nem működik.	Kérjük, szervizelésért forduljon az IKEA-hoz.
A készülék működése leáll. Hibajelzés: E → 6		
A készülék működése leáll. Hibajelzés: E → 0	Belső hiba	Kapcsolja ki a készüléket, majd 5 perc múlva kapcsolja be újra. Ha a E → 0 továbbra is fennáll, kérjük, forduljon az IKEA-hoz szervizelésért.

Hibaüzenet jelenik meg, amikor a főzőlapot bekapcsolja és hiba észlelhető. Az E és a számok 0,5 s (500 ms) szünetekkel ismétlődően jelennek meg.

Hiba esetén próbálja meg az alábbi útmutatások alapján elhárítani a hibát. Ha a problémát nem lehet megoldani, forduljon az IKEA-hoz szervizelésért.

ⓘ Ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használta, előfordulhat, hogy a kereskedő még a jótállási idő alatt sem vállalja ingyenesen a javítást.

Műszaki adatok

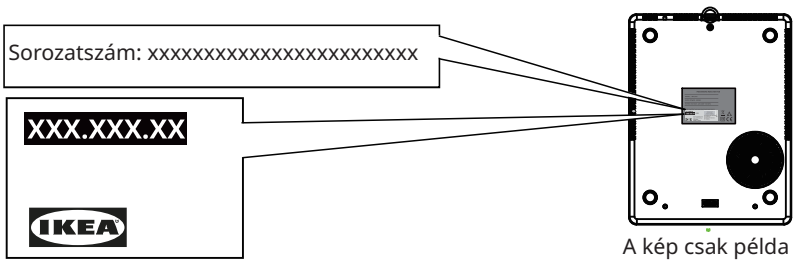
Típus	14P12601
A főzőlap típusa	Önálló indukciós főzőlap
Főzőzónák és/vagy főzőterületek száma	1
Névleges teljesítmény	2000 W
Névleges feszültség	220-240 V~

Névleges frekvencia	50-60 Hz
Mélység	350 mm
Szélesség	270 mm
Magasság	45 mm
Nettó tömeg	2,5 kg

Adattábla

Sorozatszám (SN, utána 22 számjegyű kód)

Cikkszám (8-számjegyű kód)



A kép csak példa

Energiahatékonyság

Termékinformáció az EU Ecodesign rendelet szerint

Típusazonosítás	14P12601
A főzőlap típusa	Önálló indukciós főzőlap
Főzőzónák száma	1
Hevítési technológia	Indukciós
A kör alakú főzőzóna átmérője (Ø)	160 mm
Az egyes főzőzónák energiafogyasztása (EC elektromos főző)	181,2 Wh/kg
A főzőlap energiafogyasztása (EC elektromos főzőlap)	181,2 Wh/kg
Termékinformáció az energiafogyasztásról és az alkalmazandó alacsony teljesítményű mód eléréséhez szükséges időről	kikapcsolt mód: 0,8 W

IKEA jótállás

Ha szeretné érvényesíteni a termék jótállását, vagy terméktámogatást szeretne kapni



Kérjük, lépjen kapcsolatba az IKEA ügyfélszolgálatával. Az önkiszolgáló portálra vezető linket vagy a telefonszámot a www.IKEA.com oldalon találja.

Az önkiszolgáló portálon a szervizkérelem kitöltéséhez, valamint ahhoz, hogy könnyebben megtalálja a termékére vagy a termékéhez kapcsolódó pótalkatrészekre vonatkozó információkat, kérjük, jegyezze fel az IKEA cikkszámot (8 számjegyű) és a termék címkéjén szereplő sorozatszámot.

A Műszaki adatok / adattábla részben megtalálja az adattábla helyét

ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSI / SZÁLLÍTÁSI DOKUMENTUMOT!

Ez bizonyítja a vásárlás tényét, és enélkül a jótállás érvénytelen. A bizonylat a megvásárolt készülék nevét és IKEA-cikkszámát (8 jegyű kód) is tartalmazza.

Mielőtt hozzánk fordulna, kérjük, figyelmesen olvassa el a készülékhez kapott technikai dokumentációt.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa 125
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 126
Konserwacja i czyszczenie 128
Ochrona środowiska 128
Opis urządzenia 129
Wskaźniki 129
Codzienna użytkowanie 129
Stolik do gotowania 130
Wskazówki dotyczące naczyń 131
Rozwiązywanie problemów 132
Dane techniczne 133
Wydajność energetyczna 134
Gwarancja IKEA 134

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

ⓘ Aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika i poprawną obsługę urządzenia, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi przed instalacją i użytkowaniem sprzętu. Instrukcję należy przechowywać w pobliżu urządzenia oraz dołączyć ją do urządzenia w przypadku sprzedaży. Użytkownik jest zobowiązany zapoznać się z obsługą i zasadami bezpiecznego korzystania z niniejszego urządzenia.

Poprawne użytkowanie

- Nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- Niniejszy produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.
- Niniejszy produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń w gospodarstwach domowych.
- Niniejsze urządzenie nie może być wykorzystywane jako powierzchnia robocza bądź powierzchnia do przechowywania przedmiotów.
- Nigdy nie przechowuj na urządzeniu lub w jego pobliżu palnych płynów, materiałów łatwopalnych lub przedmiotów topliwych (np. plastikowych folii, plastiku, aluminium).
- Zachowaj ostrożność, podłączając urządzenia elektryczne do gniazdek elektrycznych znajdujących się w pobliżu niniejszego urządzenia. Zadbaj o to, aby przewody elektryczne nie dotykały ani nie przebiegały pod urządzeniem lub gorącym naczyniem.
- Nie przeprowadzaj samodzielnych napraw – pozwoli to zapobiec obrażeniom ciała i uszkodzeniu sprzętu. Zawsze skontaktuj się z IKEA w sprawie serwisu.

Bezpieczeństwo dzieci i osób narażonych na zagrożenia

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci od lat 8 oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Wszelkie materiały opakowaniowe przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci. Ryzyko uduszenia.
- Zadbaj, aby dzieci nie znajdowały się w pobliżu działającego urządzenia.
- Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że znajdują się pod ciągłym nadzorem.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny bez nadzoru czyścić urządzenia ani wykonywać konserwacji.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Aktywuj blokadę przed dziećmi, aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia przez dziecko lub zwierzę domowe.

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych znajdujących się w obudowie urządzenia lub zabudowie.

- Aby uniknąć obrażeń ciała, nie dotykaj płyty, póki wyświetlany jest wskaźnik ciepła resztkowego.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie wkładaj żadnych przedmiotów do płyty indukcyjnej podczas jej pracy.
- Aby zapobiec uduszeniu, nie okręcaj przewodu zasilającego wokół szyi.
- Nie czyść urządzenia za pomocą generatora pary.
- Nie umieszczaj na płycie przedmiotów wykonanych z metalu, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, gdyż może dojść do ich silnego rozgrzania.
- Po zakończeniu gotowania wyłączyć płytę za pomocą przycisków sterujących. Układ wykrywania naczyń nie służy do bezpiecznego wyłączania urządzenia.
- Niniejszego urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego licznika czasu lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia elementów grzejnych.
- Uszkodzony przewód zasilający powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis techniczny lub wykwalifikowanego technika. W ten sposób unikniesz potencjalnych zagrożeń. Prosimy o kontakt z IKEA w sprawie serwisu.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych następujących lokalizacjach:
  - w pracowniczych pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - w pomieszczeniach socjalnych w gospodarstwach rolnych;
  - jako wyposażenie przeznaczone dla klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
  - w pensjonatach.

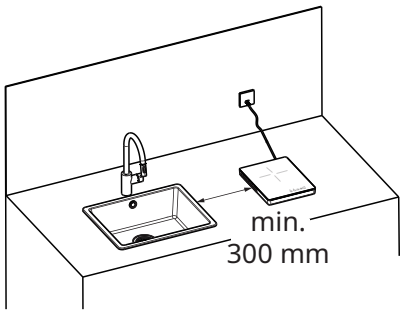
⚠ **OSTROŻNIE:** gorąca powierzchnia. Podczas użytkowania powierzchnia może się mocno nagrzać.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** W razie pęknięcia powierzchni wyłącz urządzenie, aby zapobiec potencjalnemu porażeniu prądem. Prosimy o kontakt z IKEA w sprawie serwisu.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Urządzenie i jego odkryte elementy rozgrzewają się podczas pracy.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Pozostawienie na włączonej płycie naczynia z tłuszczem lub olejem bez nadzoru może być niebezpieczne. Ryzyko wywołania pożaru. NIGDY nie próbować ugasić płonącej potrawy za pomocą wody – niezwłocznie wyłączyć urządzenie i nakryć płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Podczas używania urządzenie NIE MOŻE znajdować się mniej niż 30 cm od źródła wody (takiego jak kran/zlew).



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Instalacja

- Producent nie odpowiada za obrażenia ciała osób i zwierząt ani za uszkodzenie mienia spowodowane nieprzestrzeganiem poniższych wymagań.

⚠ **OSTROŻNIE!** Aby przeprowadzić instalację, zapoznaj się z informacjami na temat bezpieczeństwa.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Proces instalacji musi być zgodny z przepisami, zarządzeniami, dyrektywami i standardami (przepisy bezpieczeństwa elektrycznego, utylizacja zgodna z przepisami itp.) obowiązującymi w kraju użytkowania produktu!

- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia podczas otwierania okna lub drzwi.
- Upewnij się, że urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu. Nie instaluj uszkodzonego urządzenia.
- Nie instaluj urządzenia uszkodzonego podczas transportu.

- Nie podłączać płyty przez przedłużacze i nie kłaść przewodu zasilającego na powierzchniach roboczych.
- Nie zmieniaj specyfikacji urządzenia ani nie modyfikuj go. Ryzyko obrażeń i uszkodzenia sprzętu.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Zastosuj się do wszelkich zaleceń dotyczących podłączenia zasilania.

Podłączenie zasilania

- Przed podłączeniem zasilania upewnij się, że napięcie znamionowe urządzenia podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z zasilaniem z sieci elektrycznej. Sprawdź również moc urządzenia i upewnij się, że instalacja domowa posiada parametry zgodne z mocą urządzenia (zajrzyj do rozdziału Informacje techniczne).
- Tabliczka znamionowa została umieszczona w dolnej części obudowy płyty.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Ryzyko obrażeń spowodowanych prądem elektrycznym.

- Luźne lub niewłaściwe gniazdo zasilające bądź wtyczka może być przyczyną przegrzania styków.

Przed przystąpieniem do użytkowania:

Zanim zaczniesz korzystać z urządzenia, zwróć uwagę na poniższe wskazówki.

- Aby zapobiec uszkodzeniom, użyj standardowego gniazdka zasilającego i regularnie sprawdzaj jego stan.
- Nie otwieraj obudowy urządzenia ani nie pozwól, by otwierały ją niewykwalifikowane osoby. Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego serwisanta.
- Sprawdź stan wtyczki i przewodu zasilającego. Jeżeli wtyczka lub przewód zasilający są uszkodzone, nie używaj urządzenia. Nie wyciągaj wtyczki mokrymi rękami.
- Nie stosuj przedłużaczy i korzystaj wyłącznie ze ściennego gniazdka sieciowego.
- Jeżeli urządzenie nie było używane przez dłuższy czas, przed rozpoczęciem użytkowania włącz urządzenie na 10 minut, aby ustabilizować komponent elektroniczny. Po tej operacji możesz korzystać z urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu wody, ognia ani w środowisku o dużej wilgotności. WYŁĄCZNIE do użytku wewnątrz pomieszczeń, w gospodarstwie domowym.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia usunąć opakowanie oraz naklejki i folię.
- Każdorazowo wyłączaj pola grzejne za pomocą przycisków sterujących. Układ wykrywania naczyń nie służy do bezpiecznego wyłączania pola grzejnego.
- Ryzyko oparzeń! Nie umieszczaj na polach grzejnych przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, gdyż mogą się silnie rozgrzać.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Ryzyko pożaru! Przegrzany tłuszcz lub olej bardzo szybko ulega zapłonowi.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Użytkownik posiadający rozrusznik serca powinien stawać tak, aby jego klatka piersiowa znajdowała się nie bliżej niż 30 cm od włączonych pól grzejnych.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Nie obsługiwać urządzenia mokrymi dłońmi i zadbać o to, by panel sterujący był suchy. Duża ilość wody na panelu sterującym uniemożliwi korzystanie z przycisków.

W trakcie i po eksploatacji:

Aby zapobiec pożarowi i wypadkom, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu.
- Zadbaj o to, by dzieci nie bawiły się niniejszym urządzeniem.
- Podczas pracy urządzenia nie umieszczaj na nim następujących typów przedmiotów lub materiałów.
  a) Stal nierdzewna
  b) Żelazo
  c) Żeliwo
  d) Aluminium
  e) Ołów i emalia
  f) Nóż, widelec lub łyżka
  g) Naczynia wykonane z żelaza, stali nierdzewnej, żeliwa lub aluminium
  h) Puste naczynie
- Nie przenoś ani nie przesuwaj działającego urządzenia, na którym stoją naczynia.
- Podczas nagrzewania zapewnij odpowiednią wentylację urządzenia.
- Nie umieszczaj przewodów ani metalowych przedmiotów w otworach wlotu i wylotu powietrza.
- Jak dbać o płytę
  a) Nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę.
  b) Nie wylewaj na płytę wody, kwasów ani innych cieczy.
  c) Nie pal niczego na płycie.
  d) Nie umieszczaj gorących garnków na wyłączonym urządzeniu.
  e) Jeśli powierzchnia (panel) jest pęknięta, natychmiast wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem, i oddaj je do serwisu IKEA.
  f) Niektóre typy garnków mogą hałasować podczas gotowania. Spróbuj nieznacznie przesunąć garnek – hałas może ustać lub zmniejszyć się. Jeżeli tak się nie stanie, użyj innego garnka.
- Nie umieszczaj działającego urządzenia na dywanie, tkaninie lub materiale papierowym.
- Nie dotykaj gorącej płyty. Płyta jest gorąca, dopóki wyświetlany jest wskaźnik ciepła resztkowego – nawet po wyłączeniu zasilania.
- Odłączając zasilanie urządzenia, nie ciągnij za przewód.

- Zanim odłączysz przewód zasilający, poczekaj na ostygnięcie urządzenia. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, odłącz przewód zasilający.
- Po zakończeniu gotowania zdejmij naczynie z płyty.

Jak zapobiec uszkodzeniu urządzenia

- Płyta szklano-ceramiczna może ulec uszkodzeniu, gdy przedmiot upadnie na nią z wysokości lub zostanie on potrącony garnkiem.
- Przesuwając garnki wykonane z żeliwa, aluminium lub garnki z uszkodzonym dnem, możesz zarysować powierzchnię płyty.
- Płyta ulegnie uszkodzeniu, jeśli zostanie upuszczona na podłogę.
- Aby uniknąć uszkodzenia garnków i płyty, nie dopuszczaj do wygotowania się potrawy.
- Nie stawiaj pustego naczynia na działającym polu grzejnym, ani nie włączaj pola, jeśli nie stoi na nim naczynie.
- Nigdy nie zakrywaj urządzenia folią aluminiową. Nie umieszczaj przedmiotów plastikowych lub topliwych w urządzeniu lub na nim.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Nie odłączaj zasilania urządzenia, dopóki działa wentylator i świeci wskaźnik rozgrzania.

Informacja dotycząca akrylamidu

Ważne! Najnowsze badania naukowe wykazują, że obróbka termiczna żywności powodująca jej silne brązowienie stanowi zagrożenie dla zdrowia, wywołane obecnością akrylamidu – dotyczy to w szczególności produktów zawierających skrobię. Dlatego zalecamy gotowanie w jak najniższej temperaturze i unikanie nadmiernego przypiekania pożywienia.

Konserwacja i czyszczenie

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

- Zanim odłączysz urządzenie od zasilania, wyłącz je i poczekaj, aż ostygnie.
- Zanim przystąpisz do czyszczenia płyty, wyłącz urządzenie i poczekaj, aż ostygnie.
- Nie należy czyścić urządzenia generatorami pary ani myjkami wysokociśnieniowymi.
- Ostre przedmioty i ścierne środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia. Po każdym użyciu czyść urządzenie i usuwaj z niego osad, używając wody ze środkiem do zmywania naczyń. Usuwać również resztki środków czyszczących!

ⓘ Niedające się usunąć rysy i ciemne plamy na płycie szklano-ceramicznej nie mają wpływu na funkcjonalność urządzenia.

Usuwanie osadów i uporczywych zabrudzeń:

- Należy natychmiast usuwać żywność zawierającą cukier, plastik, folię aluminiową. Najlepszym narzędziem do czyszczenia powierzchni szklanych jest skrobak (niedołączony do opakowania). Umieść skrobak pod kątem na szkle ceramicznym i przesuwaj nim po powierzchni płyty. Przetrzyj urządzenie wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Następnie wytrzyj urządzenie do sucha.
- Plamy z kamienia, wyschniętej wody, tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia należy usuwać po wystygnięciu urządzenia za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.

Ochrona środowiska

Utylizacja urządzeń AGD

Symbol  umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być utylizowany z odpadami z gospodarstwa domowego. Produkt należy przekazać do odpowiedniego punktu prowadzącego zbiórkę i recykling elektrośmieci. Poprawna utylizacja produktu pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia człowieka. Więcej informacji na temat utylizacji produktu uzyskasz od władz lokalnych, firmy zajmującej się odbiorem odpadów lub sklepu, w którym kupiłeś produkt.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Aby zutylizować urządzenie, wykonaj poniższe czynności:

- Odłącz wtyczkę od gniazdka zasilającego.
- Odetnij i wyrzuć przewód zasilający.

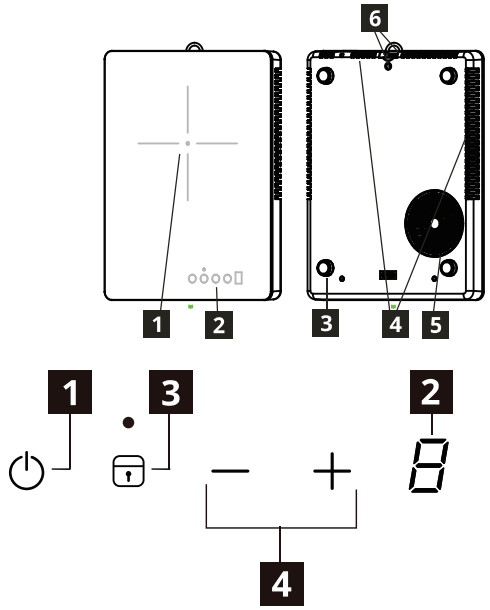
Utylizacja urządzeń AGD

Materiały oznaczone symbolem ♺ nadają się do recyklingu. Wyrzuć opakowanie do odpowiedniego pojemnika na śmieci, aby zostało poddane recyklingowi.

Oszczędzanie energii

- Jeśli jest to możliwe, zawsze przykrywaj garnek pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego umieść na nim garnek.
- Dno garnka powinno być jak najgrubsze i całkowicie płaskie.

Opis urządzenia



1 Obszar nagrzewania
Pole grzejne 160 mm, 2000 W
2 Panel sterowania
3 Silikonowe nóżki
4 Wylot powietrza
5 Wlot powietrza
6 Wieszak

Układ panelu sterowania

1 Tryb gotowości
2 Wyświetlacz poziomu mocy
3 Blokada/ blokada przed dziećmi
4 Ustawianie poziomu mocy -/+

Pola dotykowe i wyświetlacz panelu sterowania

Do sterowania płytą służą pola dotykowe.
Wybór funkcji potwierdzany jest za pomocą wyświetlacza i krótkich sygnałów akustycznych.

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Moc	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1100 W	1500 W	2000 W

Wskaźniki

U – brak lub niepoprawne umieszczenie garnka

Symbol ten pojawia się, gdy naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego, nie jest prawidłowo umieszczone lub nie ma odpowiedniego rozmiaru dla wybranego pola grzejnego. Jeżeli w ciągu 60 sekund od dokonania wyboru naczynie nie zostanie wykryte, pole grzejne wyłączy się.

H – ciepło resztkowe

Jeżeli na wyświetlaczu widoczny jest symbol „H”, oznacza to, że pola grzejne są nadal gorące. Wskazanie zniknie, gdy pole grzejne ostygnie.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Ryzyko oparzenia! Po wyłączeniu urządzenia pola grzejne będą ciepłe jeszcze przez jakiś czas. Sprawdź, czy wyświetlany jest wskaźnik ciepła resztkowego H.

Wykorzystaj ciepło resztkowe do roztapiania produktów żywnościowych lub podtrzymywania temperatury potraw. Nie odłączaj urządzenia od zasilania, dopóki wyświetlany jest wskaźnik ciepła resztkowego H.

Codzienna użytkowanie

ⓘ

Funkcja blokady przed dziećmi jest zawsze aktywna, gdy produkt jest podłączony i nieużywany.

Podłączanie do gniazdka sieciowego

Po podłączeniu urządzenia do gniazdka zasilającego zostanie aktywowana blokada przed dziećmi. Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady przed dziećmi przez 3 s, aby ją

dezaktywować; na wyświetlaczu pojawi się „0” jak w trybie czuwania, a kontrolka blokady zgaśnie. Możesz teraz ustawić poziomy mocy.
Jeśli naciśniesz przycisk gotowości podczas pracy płyty, płyta przejdzie w tryb blokady przed dziećmi.

— +

Ustawianie poziomu mocy

1. Naciśnij - lub +, aby zmienić poziom mocy podczas pracy.
2. Naciśnij -, wybrany zostanie 9. poziom mocy.
   Naciśnij -, aby zmniejszyć poziom mocy od 9. do 1.
3. Naciśnij +, aby zwiększać poziom mocy od 1.
   Naciśnij +, aby zwiększyć poziom mocy od 1. do 9.
4. Naciśnij i przytrzymaj - lub +, aby przewijać poziom mocy.
5. Naciśnij - i + jednocześnie, poziom mocy wróci do 0.

Funkcja blokady / trybu czyszczenia

Gdy pole grzejne jest włączone, możesz zablokować panel sterowania, aby na przykład wyczyścić płytę.
Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy.

Aktywacja blokady

Krótko naciśnij przycisk blokady. Włączenie funkcji jest sygnalizowane podświetleniem przycisku blokady i dźwiękiem.

Dezaktywacja blokady

1. Krótko naciśnij przycisk blokady. Funkcja zostaje wyłączona, gdy kontrolka blokady zgaśnie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
2. Zostanie przywrócone poprzednie ustawienie mocy.

Automatyczny tryb gotowości

Funkcja automatycznie przełącza płytę w tryb czuwania, jeśli:

- NIE wybierzesz ustawienia poziomu mocy w ciągu 10 sekund od włączenia płyty.
- NIE wyłączysz pola grzejnego lub nie zmienisz ustawienia mocy przez 2 godziny, lub gdy wystąpi przegrzanie (np. gdy w garnku wygotuje się woda).

Stolik do gotowania

Ustawianie mocy	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	• Utrzymywanie temperatury gotowych potraw.	według potrzeb	Przykryj naczynie pokrywką.
1–2	• Sos holenderski, rozpuszczanie: masła, czekolady, żelatyny.	5–25	Mieszaj od czasu do czasu.
2–3	• Powolne gotowanie potraw na bazie mleka i ryżu, odgrzewanie gotowych potraw.	25–50	Dodaj przynajmniej dwa razy więcej płynu niż ryżu i przemieszaj potrawy mleczne w połowie procesu.
4–5	• Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa, ziemniaków.	20–45	Dodaj niewielką ilość wody.
	• Gotowanie większych ilości żywności i potrawek.	60–150	Dodaj niewielką ilość wody.

Ustawianie mocy	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
5–6	• Delikatne smażenie: cielęcy cordon bleu, kotlety, kotlety mielone, kiełbaski, zasmażka, jaja.	według potrzeb	Przewróć na drugą stronę w połowie czasu.
7–8	• Placki ziemniaczane, steki.	5–15	Przewróć na drugą stronę w połowie czasu.
9	• Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, duszona wołowina), smażenie frytek.		

Wskazówki dotyczące naczyń

Jakich naczyń używać
Używaj wyłącznie garnków i patelni, których dno wykonane jest z materiałów ferromagnetycznych, przeznaczonych do użytku na płytach indukcyjnych:
- żeliwo
- stal emaliowana
- stal węglowa
- stal nierdzewna (nie każda)
- aluminium z powłoką lub wkładką ferromagnetyczną

Aby stwierdzić, czy dane naczynie lub patelnia jest odpowiednie, poszukaj na nim symbolu (zazwyczaj nanoszony na dno). Możesz również zbliżyć do dna magnes. Jeżeli magnes przywrze do dna, dane naczynie sprawdzi się na płycie indukcyjnej.

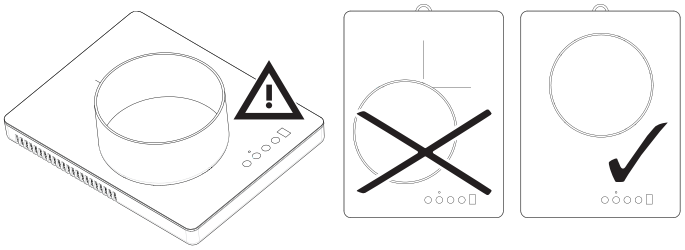
Aby zapewnić optymalną wydajność, zawsze używaj garnków i patelni z płaskim dnem, które zapewnia równomierną dystrybucję ciepła. Nierównie dno pogarsza przewodnictwo cieplne.

Użytkowanie
Minimalna średnica garnka/patelni dla poszczególnych pól grzejnych
Aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie płyty, garnek musi zasłaniać jeden lub więcej punktów odniesienia naniesionych na powierzchnię płyty i musi mieć odpowiednią średnicę.

Zawsze używaj pola grzejnego o rozmiarze najbardziej zbliżonym do średnicy dna naczynia.

Pole grzejne	Zalecana średnica naczynia [mm]
Środkowe tylne pole grzejne	120–160

Umieść naczynie na środku wybranego pola. Upewnij się, że naczynie nie wystaje poza oznaczenie pola



Garnki/patelnie puste lub z cienkim dnem
Nie ustawiaj na płycie pustych naczyń ani naczyń o cienkim dnie, ponieważ urządzenie nie będzie w stanie monitorować temperatury lub wyłączyć pola automatycznie, gdy temperatura będzie zbyt wysoka, co może skutkować uszkodzeniem naczynia lub powierzchni płyty. Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, nie dotykaj niczego i poczekaj, aż wszystko ostygnie. Jeśli pojawi się komunikat błędu, zajrzyj do sekcji „Rozwiązywanie problemów”.

Wskazówki/rady

Hałas podczas gotowania

Po włączeniu pola grzejnego może być słyszalne krótkotrwałe buczenie. Jest to zjawisko charakterystyczne dla szklano-ceramicznych pól grzejnych. Nie ma ono wpływu na funkcjonalność lub żywotność produktu. Hałas zależy od rodzaju używanego naczynia. Jeżeli hałas jest znaczny, można spróbować użyć innego naczynia.

Zwykłe dźwięki towarzyszące pracy kuchni indukcyjnej

Technologia indukcyjna opiera się na wytwarzaniu pól elektromagnetycznych w celu generowania ciepła bezpośrednio na dno naczynia. Garnki i patelnie mogą generować różne dźwięki lub wibracje w zależności od metody ich produkcji.
Dźwięki te są opisane poniżej:

Niski szum (podobny do pracy transformatora)

Dźwięk ten powstaje podczas gotowania o wysokiej temperaturze. Opiera się na ilości energii przekazywanej z pola grzejnego do naczyń.
Ustaje lub cichnie po zmniejszeniu temperatury.

Cichy gwizd

Dźwięk ten emitowany jest, gdy naczynie jest puste. Ustaje po wlaniu do naczynia płynu lub umieszczenia w nim żywności.

Trzaski

Dźwięk ten występuje w przypadku naczyń wykonanych z różnych warstw materiałów. Powodują go wibracje powierzchni, na których stykają się różne warstwy. Powstaje on na naczyniu i może się różnić w zależności od ilości żywności lub płynu oraz metody gotowania (np. gotowanie w wodzie, gotowanie na wolnym ogniu, smażenie).

Głośny gwizd

Dźwięk ten występuje w przypadku naczyń wykonanych z różnych warstw materiałów, gdy są one dodatkowo używane z maksymalną mocą, a także na dwóch polach grzejnych. Ustaje lub cichnie po zmniejszeniu temperatury.

Normalne odgłosy pracy wentylatora

Do prawidłowego działania układu elektronicznego konieczna jest regulacja temperatury płyty grzejnej. W tym celu płyta grzejna jest wyposażona w wentylator chłodzący, który obniża i reguluje temperaturę układu elektronicznego. Wentylator może również kontynuować pracę po wyłączeniu urządzenia, jeśli wykryta temperatura płyty grzejnej jest nadal zbyt wysoka po jej wyłączeniu.

Rytmiczne dźwięki, podobne do tykania zegara

Dźwięk ten występuje tylko wtedy, gdy włączone są co najmniej trzy pola grzejne, i zanika lub słabnie po wyłączeniu części z nich.
Opisane dźwięki są normalnymi odgłosami związanymi z zastosowaną technologią indukcyjną i nie powinny być traktowane jako wady.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Brak zasilania lub zwarcie w instalacji elektrycznej znajdującej się w Twoim domu.	Upewnij się, że połączenie elektryczne nie zostało przerwane.
	Minęło więcej niż 10 sekund od włączenia urządzenia.	Ponownie włącz urządzenie.
	Blokada chroniąca dzieci jest włączona.	Upewnij się, że nie jest włączona blokada/blokada przed dziećmi (patrz sekcja „Funkcja blokady/ blokady przed dziećmi”).
	Jednocześnie dotknięto kilku pól dotykowych.	Dotknij tylko jednego pola czujnika naraz.
	Woda lub pozostałości na powierzchni szklanej	Przed użyciem upewnij się, że panel sterowania jest czysty i suchy
Urządzenie przerywa pracę. Komunikat błędu: U	Garnek jest nieodpowiedni do użytkowania na płytach indukcyjnych.	Upewnij się, że używasz odpowiednich naczyń
	Na polu grzejnym nie umieszczono naczynia lub jego średnica jest mniejsza niż 120 mm.	Upewnij się, że na polu grzejnym znajduje się odpowiednie naczynie
Urządzenie przerywa pracę. Komunikat błędu: E → 2	Czujnik temperatury na PCB nie działa.	Jeśli E → 2 będzie się utrzymywać, prosimy o kontakt z IKEA w sprawie serwisu.
	Zbyt wysoka temperatura otoczenia.	
Urządzenie przerywa pracę. Komunikat błędu: E → 3	Zasilanie sieciowe o napięciu przekraczającym 275 V.	Podłącz urządzenie do zgodnego źródła zasilania.
Urządzenie przerywa pracę. Komunikat błędu: E → 4	Napięcie zasilania sieciowego jest niższe niż 100 V prądu przemiennego.	Podłącz urządzenie do zgodnego źródła zasilania.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie przerywa pracę. Komunikat błędu: E → 5	Czujnik temperatury pod szkłem nie działa.	Prosimy o kontakt z IKEA w sprawie serwisu.
Urządzenie przerywa pracę. Komunikat błędu: E → 6		
Urządzenie przerywa pracę. Komunikat błędu: E → 0	Błąd wewnętrzny	Wyłącz urządzenie i włącz je ponownie po 5 minutach. Jeśli E → 0 będzie się utrzymywać, prosimy o kontakt z IKEA w sprawie serwisu.

Kod błędu pojawia się po włączeniu płyty indukcyjnej i wykryciu błędu: litera E i cyfry są wyświetlane na przemian co 0,5 s (500 ms) i cyklicznie.

Jeżeli wystąpił błąd, spróbuj go rozwiązać, kierując się wskazówkami dotyczącymi rozwiązywania problemów. Jeśli problem nie może zostać rozwiązany, skontaktuj się z IKEA w celu uzyskania serwisu.

ⓘ W razie niepoprawnej obsługi urządzenia naprawa nie zostanie wykonana nieodpłatnie, nawet jeżeli urządzenie nadal objęte jest gwarancją.

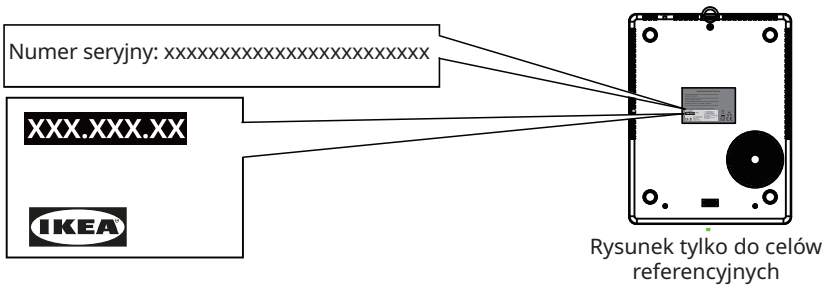
Dane techniczne

Model	14P12601
Typ płyty grzejnej	Wolnostojąca kuchenka indukcyjna
Liczba pól grzejnych i/lub stref	1
Zużycie prądu	2000 W
Napięcie	220–240 V~
Częstotliwość prądu	50–60 Hz
Głębokość	350 mm
Szerokość	270 mm
Wysokość	45 mm
Masa netto	2,5 kg

Tabliczka znamionowa

Numer seryjny (22-cyfrowy kod rozpoczynający się od liter SN)

Numer produktu (8-cyfrowy kod)



Rysunek tylko do celów referencyjnych

Wydajność energetyczna

Informacje o produkcie zgodnie z rozporządzeniem UE dotyczącym ekoprojektu

Model	14P12601
Typ płyty grzejnej	Wolnostojąca kuchenka indukcyjna
Liczba pól grzejnych	1
Technologia grzewcza	Indukcyjna
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	160 mm
Pobór mocy na pole grzejne (EC electric cooking)	181,2 Wh/kg
Pobór mocy płyty (EC electric hob)	181,2 Wh/kg
Informacje o poborze energii i czasie, po którym produkt jest przełączany w tryb niskiego poboru energii	urządzenie wyłączone: 0,8 W

Gwarancja IKEA

Jeśli chcesz zgłosić roszczenie gwarancyjne dotyczące produktu lub uzyskać pomoc techniczną



Prosimy o kontakt z obsługą klienta IKEA; link do portalu samoobsługowego lub numer telefonu znajdziesz na stronie www.IKEA.com.

Aby złożyć zgłoszenie serwisowe na portalu samoobsługowym oraz łatwiej znaleźć informacje o swoim produkcie lub częściach zamiennych powiązanych z produktem, prosimy o zanotowanie numeru artykułu IKEA (8 cyfr) oraz numeru seryjnego z etykiety produktu.

W sekcji Dane techniczne / tabliczka znamionowa znajdziesz informację o lokalizacji tabliczki znamionowej

PROSIMY O ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU / DOSTAWY!

Jest to potwierdzenie zakupu i gwarancja nie będzie bez niego ważna. Na dowodzie zakupu widnieje także nazwa i numer artykułu IKEA (8-cyfrowy) dla każdego zakupionego urządzenia.

Przed skontaktowaniem się z nami dokładnie przeczytaj dołączoną do urządzenia dokumentację techniczną.

Sisukord

Ohutusteave 135
Ohutusjuhised 136
Hooldamine ja puhastamine 138
Keskkonnaküsimused 138
Toote kirjeldus 138
Märgukuvad 139
Igapäevane kasutamine 139
Toidu valmistamine 140
Kööginõu valimine 140
Tõrkeotsing 141
Tehnilised andmed 142
Energiatõhusus 143
IKEA garantii 143

Ohutusteave

ⓘ Seadme ohutuse ja korrektse töö tagamiseks lugege see juhend enne paigaldamist ja kasutamist hoolikalt läbi. Hoidke need juhised alati alles, ka siis kui te toodet teisaldate või müüte. Kasutajad peavad seadme töö- ja ohutusfunktsioone täielikult tundma.

Õige kasutamine

- Ärge jätke seadet töötamise ajal järelevalveta.
- Seade on eranditult koduseks kasutamiseks.
- Seade on ette nähtud kasutamiseks koduses majapidamises ja ainult ruumis.
- Seadet ei tohi kasutada tööpinnana ega teiste esemete hoidmiseks.
- Ärge pange seadmesse ega hoidke selles või selle läheduses tuleohtlikke vedelikke, kergestisüttivaid materjale ega sulavaid esemeid (nt plastkile, plast, alumiinium).
- Olge ettevaatlik, kui ühendate elektriseadmeid läheduses asuvate pistikupesadega. Ärge laske ühenduskaablitel seadme või kuumade kööginõudega kokku puutuda ega neisse takerduda.
- Ärge parandage seadet ise, et vältida vigastusi ja seadme kahjustamist. Võtke hoolduse jaoks IKEA-ga ühendust.

Laste ja nõrgemate inimeste turvalisus

- Seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast, vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud või varasemate kogemuste ja teadmisteta isikud järelvalve all, kui neile õpetatakse seadme ohutut kasutamist ning kui nad mõistavad seadmega seotud ohtusid.
- Hoidke kõik pakendid lastest eemal. Esineb lämbumisoht.
- Hoidke lapsed töötamise ajal seadmest eemal, nagu ka siis, kui te seda ei kasuta.
- Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida seadmest eemal või seadme läheduses pideva järelvalve all.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.

⚠ **HOIATUS!** Lülitage lapselukk sisse, et väikelapsed ega lemmikloomad ei saaks seadet tahtmatut sisse lülitada.

Üldine ohutus

- Hoidke ventilatsiooniavad seadme korpuses või sisseehitatud konstruktsioonis takistustevabad.
- Vigastuste vältimiseks ärge puudutage paneeli, kui jääksoojuse märgutuli endiselt põleb.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge pange induktsioonpliidile selle töötamise ajal ühtegi eset.
- Ärge mähkige nööri kaela ümber, et vältida kägistamisohtu.
- Seadme puhastamiseks ei tohi kasutada aurupuhastit.
- Metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, ei tohi pliidipinnale asetada, kuna need võivad kuumeneda.
- Pärast kasutamist lülitage pliidielement lülitist välja; ärge usaldage ainult pannidetektorit.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Soojenevate elementide puudutamisel tuleb olla ettevaatlik.

- Õnnetuste vältimiseks tohib kahjustatud elektrijuhtme välja vahetada ainult tootja, volitatud hoolduskeskus või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist. Pöörduge hoodluse jaoks IKEA poole.
- Seade on mõeldud koduseks vms kasutuseks, nagu näiteks:
  - poodide töötajatele mõeldud aladel, kontorites ja muudes töökeskkondades;
  - talumajapidamistes;
  - hotellide, motellide ja muude majutusasutuse tüüpi asutuste keskkonnas;
  - hommikusöögiga öömaja pakkuvates keskkondades.

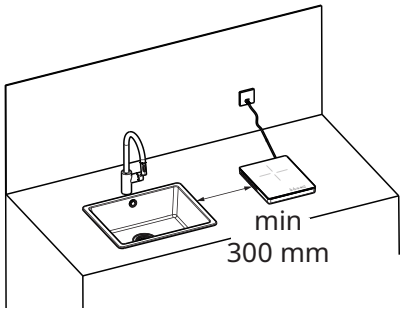
⚠ **ETTEVAATUST!** Kuumad pinnad – kasutamise ajal pinnad kuumenevad.

⚠ **HOIATUS!** Kui pind on pragunenud, siis lülitage seade elektrilöögi vältimiseks välja. Pöörduge hoodluse jaoks IKEA poole.

⚠ **HOIATUS!** Seade ja selle juurdepääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal.

⚠ **HOIATUS!** Pliidiplaadil rasva või õliga toitu valmistades ärge jätke seda järelvalveta, sest see võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. Tule kustutamiseks EI TOHI kasutada vett. Lülitage seade välja ning seejärel katke leek kaane või tulekustutustekiga.

⚠ **HOIATUS!** ÄRGE kasutage seadet ega asetage seda toiduvalmistamise ajal veevõtukohale (nt kraan, valamu) lähemale kui 30 cm.



Ohutusjuhised

Paigaldamine

- Tootja ei vastuta inimeste ega lemmikloomade vigastuste või varaliste kahjude eest, mis on põhjustatud järgmiste nõuete täitmata jätmisest.

⚠ **ETTEVAATUST!** Paigaldamisega jätkamiseks lugege ohutusteavet.

⚠ **HOIATUS!** Paigaldamisel tuleb järgida kasutusriigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (elektriohutuse eeskirjad ja reeglid, määruste kohane jäätmekäitlus jne)!

- Vältige seadme paigaldamist uste kõrvale ja akende alla, kuna kuumad kööginõud võivad uste ja akende avamisel pliidilt maha kukkuda.
- Veenduge, et seade pole transpordi tõttu kahjustatud. Ärge ühendage kahjustatud seadet.
- Ärge paigaldage seadet, kui see on transpordi ajal kahjustatud.
- Ärge ühendage pliidiplaati pikendusjuhtmete abil ja ärge asetage pliidiplaadi juhet üle tööpiirkondade.
- Ärge muutke spetsifikatsioone ega muutke seda toodet. Vigastusoht ja seadme kahjustamise oht.

⚠ **HOIATUS!** Järgige hoolikalt elektriühenduste juhiseid.

Elektriühendused

- Enne ühendamist kontrollige, kas andmesildil näidatud seadme nimipinge vastab saadaolevale toitepingele. Vaadake seadme nimivõimsust ja veenduge, et teie kodu elektrijuhtmestik on seadme võimsusele sobiva ristlõikega (vaadake võimsust tehniliste andmete peatükist).
- Andmesilt asub pliidiplaadi alumises korpuses.

⚠ **HOIATUS!** Elektrivoolu põhjustatud vigastuste oht.

- Lahtised ja sobimatud pistikud- ja pistikupesad võivad põhjustada kontakti ülekuumenemist.

Enne kasutamist:

Enne kasutamist pöörake tähelepanu järgmistele juhistele.

- Kasutage standardset vooluvõrgus olevat pistikupesa ja kontrollige seda regulaarselt, et vältida kahjustusi.
- Ärge püüdke seadet ise avada ega laske seda teha mittepädeval isikul. Laske seade parandada selle teenindajal või samaväärse pädevusega elektrikul.
- Palun kontrollige toitejuhet ja pistikut. Kui toitejuhe või pistik on vigastatud, siis ärge kasutage seadet. Ärge tõmmake pistikut märja käega välja.

- Ärge kasutage pikendusjuhet; seadme tohib ühendada ainult otse vooluvõrku ühendatud pistikupesaga.
- Kui seadet pole kaua kasutatud, lülitage see esmalt 10 minutiks sisse, et selle elektroonilised osad saaksid stabiliseeruda. Alles seejärel võib seadet kasutama hakata.
- Ärge kasutage seadet veeanuma, lahtise leegi lähedal ega niiskes kohas. Seade on ette nähtud VAID ruumis kasutamiseks.
- Enne kasutama hakkamist eemaldage sellelt kogu pakend, kleebised ja kile.
- Küpsetusalad tuleb pärast iga kasutuskorda juhtseadistest välja lülitada; ärge usaldage ainult pannidetektorit.
- Põletusoht! Metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja potikaaned, ei tohiks pliidipinnale asetada, kuna need võivad kuumeneda.

⚠ **HOIATUS!** Tuleoht! Ülekuumenenud rasvad ja õlid võivad väga kiirelt süttida.

⚠ **HOIATUS!** Implanteeritud südamestimulaatoriga kasutajad peaksid hoidma ülakeha sisselülitatud induktsioonaladest vähemalt 30 cm kaugusel.

⚠ **HOIATUS!** Ärge kasutage seadet märgade kätega ja hoidke juhtpaneeli pind kuiv. Juhtpaneeli lüliteid ei saa kasutada, kui neil on suurem kogus vett.

Kasutusjuhised ja kasutusjärgne tegevus:
Süttimise ja õnnetuste vältimiseks pöörake tähelepanu järgmisele juhisele.

- Seadme tohib paigaldada VAID tasasele ja tugevale pinnale.
- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Ärge pange pliidiplaadile seadme töötamise ajal järgmisi esemeid.
  a) Roostevaba teras
  b) Raud
  c) Malm
  d) Alumiinium
  e) Kaaned ja email
  f) Noad, kahvlid, lusikad
  g) Taldrikuid, mis on valmistatud rauast, roostevabast terasest, malmist või alumiiniumist
  h) Tühjad kööginõud
- Ärge tõstke või liigutage sisselülitatud seadet, kui sellel on kööginõud.
- Kuumutamisel säilitage ventilatsiooni jaoks head ümbritsevat keskkonda.
- Ärge pange seadme õhu sisse- või väljalaske avadesse traati ega metallesemeid.
- Paneeli hoidmine
  a) Ärge kukutage paneelile raskeid esemeid.
  b) Ärge valage paneelile vett, hapet ega muid vedelikke.
  c) Ärge valmistage pliidiplaadil roogasid, mis on seotud tulega.
  d) Ärge pange plaadile ühtegi kuuma kööginõud, kui seade pole kasutusel.
  e) Kui pliidiplaat (paneel) on pragunenud, siis lülitage seade kohe välja, et vältida elektrilööki ja tagastage see remondiks IKEA-le.
  f) Mõni kööginõu võib kasutamise ajal tekitada müra. Kööginõud veidi liigutades võin müra kaduda või väheneda. Kui ei, siis vahetage kööginõu välja.
- Ärge hoidke töötavat seadet vaibal, riidel või paberil,.
- Ärge puudutage kuuma paneeli. Paneel on endiselt kuum kuni jääksoojuse märgutule kustumiseni, isegi kui toide on välja lülitatud.
- Ärge tõmmake seadet pistikupesast lahtiühendamiseks juhtmest.
- Enne pistiku eemaldamist pistikupesast lülitage seade välja ja laske sel maha jahtuda. Ühendage toitejuhe lahti, kui seadet pikka aega ei kavatse kasutada.
- Hoidke kööginõud pärast kasutamist seadmest eemal.

Kuidas vältida seadme kahjustusi

- Kukkuvad esemed või kööginõud võivad klaaskeraamikat kahjustada.
- Malmist, valatud alumiiniumist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad pinnal libisedes klaaskeraamikat kriimustada.
- Klaaskeraamika võib katki minna ka põrandale kukkudes.
- Kööginõude ja klaaskeraamika kahjustamise vältimiseks ärge laske keedupotil või praepannil kuivaks keeda.
- Ärge kasutage küpsetusalasid tühjalt või ilma kööginõudeta.
- Ärge kunagi laske seadme ühelgi osal kokku puutuda alumiiniumfooliumiga. Ärge kunagi pange seadmesse või seadmele plasti või muid sulavaid materjale.

⚠ **HOIATUS!** Hoidke toodet pärast kasutamist vooluvõrku ühendatuna, kuni ventilaator ja kuumuse märgutuli on välja lülitunud.

Teave akrüülamiidide kohta
Pange tähele! Viimaste teaduslike andmete kohaselt võib toidu, eriti tärklist sisaldavate toodete intensiivne pruunistamine olla akrüülamiidide tõttu tervisele kahjulik. Seetõttu soovitame küpsetada vmadalaimal võimalikul temperatuuril ja toitu mitte liiga palju pruunistada.

Hooldamine ja puhastamine

⚠ HOIATUS!

- Enne lahti ühendamist lülitage seade välja ja laske sellel jahtuda.
- Enne puhastamist lülitage seade välja ja laske sellel jahtuda.
- Ohutuse tagamiseks ärge puhastage seadet aurujugade või kõrgsurvepesuritega.
- Teravad esemed ja abrasiivsed puhastusvahendid kahjustavad seadet. Puhastage seade ja eemaldage jäägid pärast iga kasutamist vee- ja pesuvedelikuga. Eemaldage ka puhastusvahendite jäänused!

ⓘ Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamikal, mida ei saa eemaldada, ei mõjuta seadme tööd.

Jääkide ja raskema mustuse eemaldamine:

- Toit, mis sisaldab suhkrut, plasti ja tinafooliumijääke tuleb eemaldada koheselt. Parim vahend klaasipinna puhastamiseks on kaabits (ei kuulu seadmega komplekti). Asetage kaabits nurga all klaaskeraamilisele pinnale ja eemaldage jäägid tera üle pinna libistades. Pühkige seadet niiske lapiga ja väikese koguse pesuvedelikuga. Lõpetamiseks hõõruge seade puhta lapiga kuivaks.
- Katlakivi rõngad, veejääkide rõngad, rasvapritsmed ja läikivad metalsed värvimuutused tuleb pärast seadme jahtumist eemaldada klaaskeraamilisele või roostevabale terasele mõeldud puhastusvahendi abil.

Keskkonnaküsimused

Majapidamisseadmete kasutusest kõrvaldamine

Tootel või selle pakendil olev sümbol  näitab,

et seda toodet ei tohi käsitleda olmeprügina. Selle asemel tuleks see viia elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtuks sobivasse kogumispunkti. Selle toote nõuetekohase kõrvaldamisel aitate vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mis muidu võivad olla põhjustatud toote jääkide väärast kõrvaldamisest. Selle toote ringlussevõtu kohta täpsema teabe saamiseks pöörduge kohaliku omavalitsuse, olmejäätmete kõrvaldamise teenuse või kaupluse poole, kust toote ostsite.

⚠ **HOIATUS!** Seadme kõrvaldamiseks toimige järgmiselt:

- Tõmmake pistik pistikupesast välja.
- Lõigake toitejuhe läbi ja visake see ära.

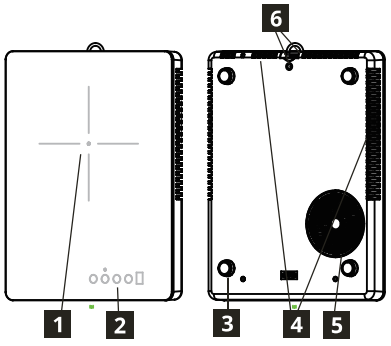
Majapidamisseadmete kasutusest kõrvaldamine

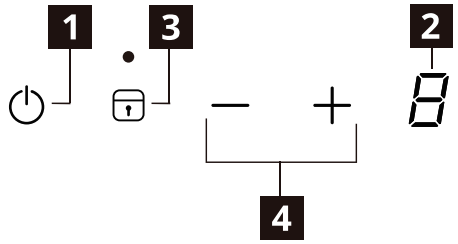
Sümboliga ♺ materjalid on taaskasutatavad. Kõrvaldage pakend ringlussevõtuks sobivas kogumiskonteineris.

Energia säästmine

- Võimalusel katke pannid alati kaanega.
- Asetage kööginõud küpsetusalale enne selle sisse lülitamist.
- Kööginõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

Toote kirjeldus





1. Kuumutusala
   Keeduala 160 mm, 2000 W
2. Juhtpaneel
3. Silikoonkummist jalg
4. Õhutusava
5. Õhu sisselaskeava
6. Riputuskonks

Juhtpaneeli vaade

1. Ooterežiim
2. Võimsustaseme näidik
3. Lukk/lapselukk
4. Võimsustaseme nupud –/+

Puutetundlike andurite väljad ja kuvad

Pliidi juhtimiseks puudutage puutetundlikke andureid.
Kuvad ja helisignaalid (lühike piiks) kinnitavad funktsiooni valimist.

Võimsuse tase	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Võimsus	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1100 W	1500 W	2000 W

Märgukuvad

Kööginõu on valesti paigutatud või puudub

See sümbol kuvatakse siis, kui kööginõu induktsioonkuumutamiseks ei sobi, pole nõuetekohaselt paigaldatud või on valitud keedukohale ebasobiva suurusega. Kui kööginõud pole tuvastatud 60 sekundi jooksul alates valikust, lülitub keedukoht välja.

H Jääksoojus

Sümboli „H“ kuvamine tähendab, et keedukoht on veel kuum. Kui keedukoht on maha jahtunud, lülitub märgukuva välja.

⚠ **HOIATUS!** Jääksoojus võib põhjustada põletusi! Pärast seadme väljalülitamist vajavad küpsetusalad veidi jahtumist. Vaadake jääksoojuse märgutuld H.

Kasutage jääksoojust toidu sulatamiseks ja soojas hoidmiseks.
Ärge ühendage toodet lahti, ootamata H ekraanilt kustumist.

Igapäevane kasutamine

Lapseluku funktsioon on alati aktiivne, kui seade on vooluvõrguga ühendatud ja seda ei kasutata.

Ühendamine pistikupessa

Pärast pistiku ühendamist vooluvõrguga aktiveeritakse lapselukk. Hoidke lapseluku nuppu 3 s all, et lapselukk välja lülitada. Ekraanil kuvatakse ooterežiimi näit „0“ ja lukustuse märgutuli kustub. Nüüd saate võimsustasemeid muuta.
Kui vajutate ooterežiimi nuppu pliidiplaadi töötamise ajal, läheb pliidiplaat lapseluku režiimi.

— +

Võimsustaseme seadistamine

1. Võimsustaseme määramiseks vajutage nuppu – või nuppu +.
2. Nupu – vajutamisel lülitub kohe sisse tase „9“.
   Nupuga – saate võimsust järk-järgult alandada tasemelt „9“ tasemele „1“.
3. Nupu + vajutamisega saab võimsustaset tõsta alates tasemelt „1“.
   Nupu + vajutamisega saab võimsust tõsta tasemelt „1“ tasemele „9“.
4. Hoidke – või + all, et võimsustaset kerida.
5. Vajutage samaaegselt – ja +, et võimsustase viia tagasi „0“ peale.

Lukustuse/puhastusrežiimi funktsioon

Kui keedukoht on sisse lülitatud, saate juhtpaneeli lukustada, näiteks selleks, et pliidiplaati puhastada.
Sellega on välditud võimsustaseme juhuslik muutmine.

Lukustuse aktiveerimine

Vajutage lühidalt lukustusnuppu. Kui lukustuse märgutuli süttib ja kostub helisignaal, on funktsioon aktiveeritud.

Lukustuse väljalülitamine

1. Vajutage lühidalt lukustusnuppu. Kui lukustuse märgutuli kustub ja kostub helisignaal, on funktsioon välja lülitatud.
2. Võimsustase naaseb varasemale sättele.

⏻

Automaatne ooterežiim

Funktsioon lülitab pliidiplaadi automaatselt ooterežiimile, kui:

- KASUTAJA pole pärast pliidi sisselülitamist võimsustaset 10 sekundi jooksul muutnud;
- KASUTAJA pole lülitanud keedukohta välja või muutnud võimsustaset 2 tunni jooksul või on ilmnenud ülekuumenemine (näiteks kööginõu on kuivaks keenud).

Toidu valmistamine

Kuumusaste	Milleks kasutada:	Aeg (min)	Nõuanded
1	• Valminud toitu soojas hoidmine.	vastavalt vajadusele	Katke keedunõu kaanega.
1–2	• Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5–25	Segage aeg-ajalt.
2–3	• Hautatud riis ja piimaroad, valmistoidu soojendamine.	25–50	Lisage riisile selle mahust vähemalt kaks korda rohkem vedelikku; segage piimaroogasid poolepealt kogu valmistamise ajal.
4–5	• Aurutatud köögiviljad, kala, liha, kartul.	20–45	Lisage väike kogus vett.
	• Suurema koguse toidu ja hautiste valmistamine.	60–150	Lisage väike kogus vett.
5–6	• Õrn praadimine: paneeritud vasikaliha, liha- jm kotletid, vorstid, kaste, munad.	vastavalt vajadusele	Keerake poole peal ümber.
7–8	• Kartulikotletid, praeliha.	5–15	Keerake poole peal ümber.
9	• Vee keetmine, pasta keetmine, liha praadimine (guljašš, praad), friikartulid.		

Kööginõu valimine

Millist nõud valida?

Kasutage potte ja panne, mille põhi on valmistatud sellisest ferromagnetilisest materjalist, mis sobib induktsioonpliidil kasutamiseks:

- Malm
- Emailitud teras
- Süsinikteras
- Roostevaba teras (mitte kõik)
- Alumiinium ferromagnetilise kattega või ferromagnetilise alusplaadiga

Poti või panni sobivuse tuvastamiseks vaadake sümbolit (tavaliselt on see põhja all). Võite ka panna magneti põhja alla. Kui magnet jääb põhjale kinni, siis see kööginõu sobib induktsioonpliidil kasutamiseks.

Kasuteguri tõstmiseks kasutage tasase põhjaga potte ja panne, mis soojust ühtlaselt jaotavad. Kui põhi on ebaühtlane, mõjutab see võimsuse ja soojuse ülekannet.

Kuidas kasutada?

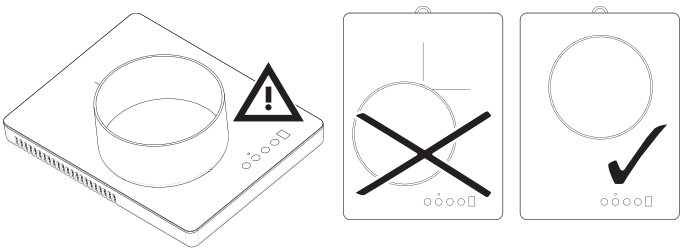
Poti/panni aluse väikseim läbimõõt erinevatele keedualadele

Keeduala nõuetekohaseks toimimiseks peab kööginõu katma ühte või enamat pliidiplaadil olevat märki ja olema vähemalt minimaalse läbimõõduga.

Kasutage seda keeduala, mis kõige paremini vastab kööginõu põhja läbimõõdule.

Keeduala	Soovitatav kööginõu läbimõõt [mm]
Tagumine keskmine keedukoht	120–160

Asetage keedunõu valitud keeduala keskele. Veenduge, et kööginõud ei ulatuks keeduala märgistusest välja



Tühjad ja õhukesepõhjalised potid/pannid
Ärge pange pliidiplaadile tühjasid või õhukesepõhjalisi potte/panne, sest siis pole võimalik temperatuuri jälgida või pliiti välja lülitada, kui temperatuur on liiga kõrge ja see kahjustab kööginõud või köögiplaadi pinda. Kui tekib selline olukord, ärge midagi puudutage ja oodake kõikide osade jahtumist.
Kui näidatakse sõnumit, juhinduge peatükist „Tõrkeotsing“.

Näpunäited/soovitused

Küpsetamise ajal on kuulda heli

Kui keedukoht on sisse lülitatud, võib pliit kergelt sumiseda. See kaasneb keedukoha keraamilise plaadi kuumenemisega ja ei mõjuta seadme tööd ega kasutusiga. See hääl sõltub kasutatavast kööginõust. Kui see oluliselt häirib, võib aidata kööginõu vahetamine.

Tavaline müra induktsioonpliidi töötamisel

Induktsioonpliidi kuumenemine põhineb elektromagnetiliste väljade loomisele, mis väljutavad kuumuse vahetult kööginõu põhjale. Potid ja pannid võiad põhjustada erinevaid hääli või vibratsiooni, sõltuvalt sellest kuidas need on valmistatud. Tekkivad hääled on järgmised:

Madalsageduslik sumin (nagu trafo)

See hääl tekib toiduvalmistamisel kõrgel kuumuse tasemel. See sõltub energiahulgast, mis edastatakse keeduplaadilt toidu valmistamise nõule. See hääl kaob või muutub vaiksemaks kui kuumutamise taset alandada.

Vaikne vilin

See hääl tekib, kui toidu valmistamise nõu on tühi. See hääl kaob kohe, kui vedelik või toit toiduvalmistamise nõusse pannakse.

Praksumine

See hääl tekib sellise toiduvalmistamise nõu kasutamisel, mis on valmistatud mitmest erineva materjali kihist.
See hääl tekib pindade vibratsioonist kohtades, kus erinevad materjalide kihid kokku puutuvad. Toidu valmistamise nõudes tekkivad hääled sõltuvad toidu või vedeliku kogusest ja toidu valmistamise viisist (nt, keetmine, hautamine, praadimine).

Vali vilin

See müra tekib sellise toiduvalmistamise nõu kasutamisel, mis on koosneb mitmest erineva materjali kihist ning kui selliseid nõusid kasutatakse maksimaalsel võimsusel ja samaaegselt kahes keedukohas. See hääl kaob või muutub vaiksemaks kui kuumutamise taset alandada.

Need hääled on tavapärased

Elektronjuhtimise süsteemi nõuetekohaseks toimimiseks on vajalik reguleerida pliidi temperatuuri. Selleks on pliidil jahutusventilaator, mis aktiveerub, et alandada ja reguleerida elektroonikasüsteemi. Ventilaator võib jätkuvalt tööle jääda ka pärast seadme välja lülitamist, kui tuvastatud temperatuur on liiga kõrge pärast välja lülitamist.

Rütmilised helid, mis meenutavad kella tiksumist

Seda häält on kuulda, kui vähemalt kolm keedukohta töötavad ja see kaob või nõrgeneb, kui mõni neist välja lülitada.
Kirjeldatud hääled on tavapärased, need kaasnevad induktsiooniga ja need ei tähenda riket.

Tõrkeotsing

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei tööta.	Teie koduses toiteallikas puudub elekter või see on lühises.	Veenduge, et elektriühendus poleks katkestatud.
	Seadme sisselülitamisest on möödunud üle 10 sekundi.	Lülitage seade uuesti sisse.
	Lapselukk on sisse lülitatud.	Veenduge, et Lukk/Lapselukk ei oleks aktiveeritud (vt jaotist „Lukufunktsioon/ Lapseluku funktsioon“).
	Korraga puudutati mitut andurit.	Puudutage korraga ainult ühte anduriala.
	Vesi või jäägid klaasil	Veenduge, et kasutajaliides oleks enne kasutamist puhas ja kuiv

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seadme töötamine seiskus. Rikkekood: E4	Kööginõu pole induktsioonkuumutamiseks sobiv.	Veenduge, et kasutataks sobivaid kööginõusid.
	Keedukohal pole kööginõud või on kööginõu läbimõõt alla 120 mm.	Veenduge, et sobiv kööginõu on pandud keedualale.
Seadme töötamine seiskus. Rikkekood: E2	Seadme temperatuuriandur ei tööta.	Kui E2 püsib, pöörduge hoolduse jaoks IKEA poole.
	Ümbritseva õhu temperatuur on liiga kõrge.	
Seadme töötamine seiskus. Rikkekood: E3	Peamine toiteallikas on vahelduvvooliga üle 275 V.	Valige tootele sobiv toiteallikas.
Seadme töötamine seiskus. Rikkekood: E4	Toiteallika pinge on alla 100 V.	Valige tootele sobiv toiteallikas.
Seadme töötamine seiskus. Rikkekood: E5	Klaasi all olev temperatuuriandur ei tööta.	Pöörduge hoodluse jaoks IKEA poole.
Seadme töötamine seiskus. Rikkekood: E6		
Seadme töötamine seiskus. Rikkekood: E0	Sisemine erand	Lülitage seade välja ja taaskäivitage 5 minuti pärast. Kui E0 püsib, pöörduge hoolduse jaoks IKEA poole.

Rikkekood näitab, et pliidiplaat on sisse lülitatud ja tuvastati rike, täht E ja sellele järgnevaid numbreid näidatakse katkendlikult 0,5 s (500 ms) jooksul ja ringlevalt.

Püüdke tekkinud rikke põhjus kõrvaldada rikkeotsingu juhiseid järgides. Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge IKEA poole.

ⓘ Kui kasutasite seadet valesti, ei pruugi edasimüüja kohale tulla tasuta isegi garantiiaja jooksul.

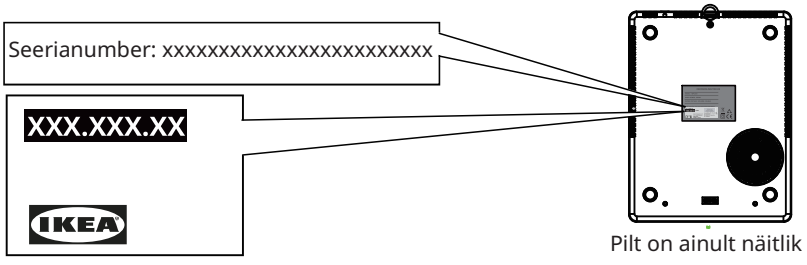
Tehnilised andmed

Mudel	14P12601
Pliidiplaadi tüüp	Eraldiseisev induktsioonpliit
Keedutsoonide ja/või keedukohtade arv	1
Nimivõimsus	2000 W
Nimipinge	220–240 V~
Nominaalsagedus	50–60 Hz
Sügavus	350 mm
Laius	270 mm
Kõrgus	45 mm
Netokaal	2,5 kg

Andmeplaat

Seerianumber (SN algusega 22-kohaline kood)

Artikli number (8-kohaline kood)



Pilt on ainult näitlik

Energiatõhusus

Toote teabeleht vastavalt ELi ökodisaini reeglitele

Mudeli tähis	14P12601
Pliidiplaadi tüüp	Eraldiseisev induktsioonpliit
Keedukohtade arv	1
Soojendustehnoloogia	Induktsioon
Keedukohtade läbimõõt (Ø)	160 mm
Keedukoha energiatarve (EÜ elektrilised küpsetusseadmed)	181,2 Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve (EÜ elektriline pliidiplaat)	181,2 Wh/kg
Teave toote energiatarbimise ja vähese energiatarbega režiimi lülitumise kohta	väljalülitatud olek: 0,8 W

IKEA garantii

Toote garantiinõude esitamine või tootetoe hankimine



Võtke ühendust IKEA klienditoega. Iseteeninduse portaali lingi või telefoninumbri leiate aadressilt www.IKEA.com.

Iseteeninduse portaali kaudu hooldustaotluse esitamiseks ning toote või selle juurde kuuluvate varuosade teabe leidmiseks märkige tootel olevalt sildilt üles IKEA artiklinumber (8-kohaline) ja seerianumber.

Andmesildi asukoht on näidatud jaotises Tehnilised andmed / andmesilt.

HOIDKE OSTU-/SAATMISDOKUMENT ALLES!

See on teie ostutõend ja ilma selleta garantii ei kehti. Kviitungil on ka iga ostetud seadme nimi ja IKEA seerianumber (8 numbrit).

Lugege enne meiega ühenduse võtmist hoolikalt oma seadmega kaasasolevat tehnilist dokumentatsiooni.

Saturs

Drošības informācija 144
Drošības instrukcija 145
Kopšana un tīrīšana 147
Apkārtējās vides aizsardzība 147
Izstrādājuma apraksts 147
Indikatori 148
Ikdienas lietošana 148
Gatavošanas tabula 149
Norādījumi par traukiem 149
Problēmu novēršana 151
Tehniskie dati 151
Energoefektivitāte 152
IKEA garantija 152

Drošības informācija

ⓘ Jūsu drošības un ierīces pareizas darbības labad pirms uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Uzglabājiet šo instrukciju iekārtas komplektācijā arī tad, ja vēlaties to pārdot vai pārvest. Lietotājiem ir jābūt informētiem par iekārtas darbību un drošības īpatnībām.

Pareiza lietošana

- Darbības laikā neatstājiet iekārtu bez uzraudzības.
- Iekārta ir paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā.
- Iekārta ir paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecības telpās.
- Iekārtu nav iespējams izmantot kā darba vai uzglabāšanas virsmu.
- Nenovietojiet un neuzglabājiet iekārtā vai tās tuvumā viegli uzliesmojošus šķidrumus, vielas vai viegli kūstošus priekšmetus (piemēram, plastmasas plēves, plastmasas vai alumīnija priekšmetus).
- Piesargieties, pieslēdzot iekārtas tuvumā citas elektriskās ierīces. Nepieļaujiet elektrības vadu atrašanos zem iekārtas vai karstiem traukiem.
- Neveiciet iekārtas remontu patstāvīgi, lai nepieļautu traumas un iekārtas bojājumus. Servisa jautājumā vienmēr sazinieties ar IKEA.

Bērnu un cilvēku ar ierobežotām spējām drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni vecumā no 8 gadiem, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tie tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši norādījumus par ierīces drošu lietošanu un saprot ietvertos riskus.
- Uzglabājiet iesaiņojumu bērniem nepieejamā vietā. Pastāv nosmakšanas risks.
- Sargiet bērnus no iekārtas, kad tā darbojas, kā arī laikā, kad tā ir izslēgta.
- Iekārtas tuvumā neatstājiet bez uzraudzības bērnus, kuri jaunāki par 8 gadiem.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst bez uzraudzības veikt iekārtas tīrīšanu un apkopi.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Aktivizējiet bērnu bloķēšanu, lai izvairītos no gadījumiem, kad mazi bērni vai mājdzīvnieki nejauši ieslēdz ierīci.

Vispārējā drošība

- Neaizsedziet iekārtas ventilācijas atveres, novietojot to brīvi stāvošu vai iebūvējot to mēbelēs.
- Lai izvairītos no traumām, neaizskariet paneli, ja paliekošā siltuma indikators nav izslēdzies.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, neievietojiet indukcijas plītī nekādus priekšmetus tās darbības laikā.
- Lai izvairītos no nosmakšanas riska, neaptiniet vadu ap kaklu.
- Nav pieļaujama iekārtas tīrīšana ar tvaika tīrīšanas iekārtām.
- Uz plīts nedrīkst novietot metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīti ar šim nolūkam paredzēto pogu – nepaļaujieties uz virtuves trauku detektoru.

- Šī iekārta nav paredzēta darbam ar ārējo taimeri vai atsevišķām tālvadības sistēmām.
- Esiet piesardzīgs – nepieskarieties sildelementiem.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, tas jānomaina ražotājam, pilnvarota servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam. Lūdzu, sazinieties ar IKEA par servisu.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājas un līdzīgos apstākļos, piemēram:
  - personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
  - lauku mājās;
  - klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās vidēs;
  - naktsmītnēs ar brokastīm.

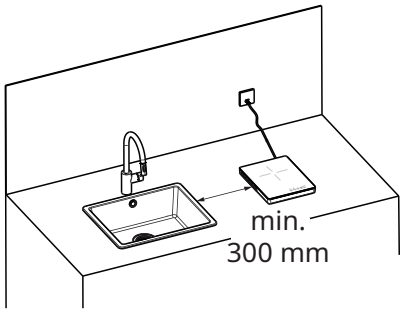
⚠ **PIESARDZĪBU:** lietošanas laikā virsmas var sakarst.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ja plīts virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no elektrotrieciena riska. Lūdzu, sazinieties ar IKEA par servisu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Darbības laikā iekārta un tās pieejamie elementi sakarst.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ja ēdiena gatavošanai uz plīts virsmas tiek izmantoti tauki vai eļļa, iekārtu nedrīkst atstāt bez uzraudzības, jo iespējama ugunsgrēka izcelšanās. NEKĀDĀ GADĪJUMĀ neizmantojiet ūdeni liesmu nodzēšanai; izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēšanas segu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Gatavošanas laikā vai savienotā stāvoklī ierīci NELIETOJIET vai nenovietojiet par 30 cm mazākā attālumā no ūdens avota (tāda kā krāns/izlietne).



Drošības instrukcija

Uzstādīšana

- Ražotājs neuzņemas atbildību par cilvēku un mājdzīvnieku gūtajam traumām vai īpašuma bojājumiem zemāk minēto prasību neievērošanas gadījumā.

⚠ **UZMANĪBU!** Pirms iekārtas uzstādīšanas iepazīstieties ar drošības informāciju.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Iekārtai jābūt uzstādītai saskaņā ar atbilstošās valsts spēkā esošajiem likumiem, lēmumiem, direktīvām un standartiem (likumi un normatīvie akti elektriskās drošības jautājumos, iekārtas utilizācija saskaņā ar normatīvajiem aktiem utt.)!

- Neuzstādiet iekārtu līdzās durvīm vai zem loga, jo virtuves trauki var nejauši nokrist no plīts, durvīm vai logam atveroties.
- Pārliecinieties, vai iekārta nav bojāta transportēšanas laikā. Nepieslēdziet pie tīkla bojātu iekārtu.
- Neuzstādiet iekārtu, ja transportēšanas laikā tai radīti bojājumi.
- Nepievienojiet plīts virsmu ar pagarinātājvadiem un nenovietojiet plīts virsmu ar vadu, pārvilktu pāri darba zonām.
- Nemainiet izstrādājuma specifikācijas, neveiciet tā modifikāciju. Pastāv traumas un iekārtas bojājuma risks.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ievērojiet elektrības tīkla pieslēguma instrukcijas.

Elektriskie savienojumi

- Pirms pieslēguma pārbaudiet, vai iekārtas nominālais spriegums (tas norādīts uz datu plāksnes) atbilst jūsu elektrības tīkla spriegumam. Pārbaudiet arī ierīces maksimāli pieļaujamo jaudu un nodrošiniet mājokļa elektroinstalāciju piemērotību ierīces maksimāli pieļaujamajai jaudai (skatīt nodaļu Tehniskie dati).
- Tehnisko datu plāksne atrodas iekārtas apakšdaļā.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

- Nepiemērots spraudņa un kontaktligzdas saslēgums var novest pie termināļa pārkaršanas.

Pirms lietošanas:

Lūdzu, pirms lietošanas pievērsiet uzmanību zemāk minētajām instrukcijām.

- Lietojiet standarta elektrības tīkla kontaktligzdu un regulāri pārbaudiet tās stāvokli, lai novērstu iespējamos bojājumus.

- Neatveriet ierīci un neļaujiet to darīt nekvalificētām personām. Ierīces remontu drīkst veikt tikai servisa pārstāvis vai līdzīgi kvalificēts tehniķis.
- Pārbaudiet strāvas vadu un spraudni. Ja barošanas vads vai spraudnis ir bojāts, nelietojiet ierīci. Neatvienojiet spraudni no ligzdas ar mitrām rokām.
- Neizmantojiet pagarinātājus; lietojiet tikai elektrības tīkla kontaktligzdu.
- Ja ierīce ilgu laika periodu nav izmantota, vispirms ieslēdziet to un paturiet ieslēgtu 10 minūtes, lai stabilizētu elektronisko komponentu. Pēc tam varat sākt lietot ierīci.
- Nelietojiet ierīci ūdens, uguns vai mitras zonas tuvumā. Ierīce paredzēta lietošanai TIKAI mājsaimniecību telpās.
- Pirms pirmās lietošanas noņemiet no ierīces visu iepakojumu, uzlīmes un plēvi.
- Pēc katras lietošanas izslēdziet sildvirsmas ar vadības paneļa palīdzību – nepaļaujieties uz trauka detektoru.
- Pastāv apdeguma risks! Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un trauku vākus – tie var sakarst.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pastāv ugunsgrēka risks! Sakarsētas taukvielas var ļoti ātri uzliesmot.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Cilvēkiem ar kardiostimulatora implantu ieteicams turēt ķermeņa augšdaļu vismaz 30 cm attālumā no indukcijas sildvirsmas, kad tā ir ieslēgta.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Nestrādājiet ar iekārtu, kad jums ir mitras rokas, saglabājiet sausu paneļa virsmu. Vadības paneļa pogas var nedarboties, ja uz tām izlijis liels daudzums ūdens.

Lietošanas laikā un pēc lietošanas:
Lai novērstu uzliesmojumu un nelaimes gadījumus, pievērsiet uzmanību zemāk minētajiem norādījumiem.

- Novietojiet ierīci TIKAI uz līdzenas un cietas virsmas.
- Bērniem nepieciešama uzraudzība — nepieļaujiet rotaļāšanos ar šo ierīci.
- Ierīces darbības laikā nenovietojiet zemāk minētos priekšmetus uz paneļa.
  a) Nerūsējošais tērauds
  b) Dzelzs
  c) Čuguns
  d) Alumīnijs
  e) Vāki un emaljēti trauki
  f) Nazis, dakšiņa vai karote
  g) Dzelzs, nerūsējošā tērauda, čuguna vai alumīnija izstrādājumi
  h) Tukši trauki
- Sildīšanas laikā nenesiet un nepārvietojiet ierīci ar traukiem uz tās.
- Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju darbības laikā.
- Neievietojiet ierīces gaisa ieplūdes atverē vai izplūdes atverē vadus vai metāla priekšmetus.
- Darbs ar paneli
  a) Nenometiet uz paneļa smagus priekšmetus.
  b) Neizlejiet uz paneļa ūdeni, skābes vai jebkādus citus šķidrumus.
  c) Neaizdedziniet neko uz paneļa.
  d) Nenovietojiet karstus traukus uz ierīces, kad tā netiek lietota.
  e) Ja virsma (panelis) ir saplaisājusi, nekavējoties izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektrotrieciena, un nogādājiet to IKEA servisa nolūkā.
  f) Daži virtuves trauki darbības laikā var radīt troksni. Nedaudz pārvietojiet trauku – iespējams, troksnis mazināsies vai pazudīs. Ja troksnis nezūd, nomainiet trauku.
- Nenovietojiet ierīci uz paklāja, auduma vai papīra materiāla, kad tā darbojas.
- Neaizskariet paneli, kad tas ir sakarsis. Kad iekārta ir izslēgta, panelis ir silts, līdz izslēdzas paliekošā siltuma indikators.
- Neatvienojiet ierīci no barošanas avota, raujot kabeli.
- Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist, pirms atvienojat no barošanas avota. Ja ierīce netiks lietota ilgu laika periodu, atvienojiet to no barošanas avota.
- Pēc lietošanas noņemiet traukus no ierīces.

Kā izvairīties no iekārtas bojājumiem

- Stikla keramikas bojājumi iespējami, ja uz tās uzkrīt priekšmets, vai piesitot pie tās trauku.
- Čuguna, lieta alumīnija trauki, kā arī trauki ar bojātu apakšdaļu, tos bīdot, var saskrāpēt stikla keramiku.
- Stikla keramika var saplīst, iekārtai nokrītot uz grīdas.
- Neļaujiet šķidrumam katliņā vai pannā iztvaikot pilnībā, lai izvairītos no trauka un stikla keramikas bojājumiem.
- Nelietojiet sildvirsmu bez traukiem, neatstājiet uz karstas virsmas tukšus traukus.
- Neaptiniet iekārtu un tās elementus ar alumīnija foliju. Nenovietojiet uz iekārtas plastmasas priekšmetus vai citus kūstošus materiālus.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pēc lietošanas atstājiet iekārtu pieslēgtu pie elektrības tīkla, līdz izslēdzas ventilators un siltuma indikators.

Informācija par akrilamīdiem
Svarīgi! Saskaņā ar jaunākajiem zinātnes atzinumiem pārtikas (īpaši cieti saturošu produktu) intensīva brūninášana var radīt risku veselībai akrilamīdu satura rezultātā. Tādēļ mēs iesakām gatavot ēdienu pēc iespējas zemākā temperatūrā un to pārlieku neapbrūnināt.

Kopšana un tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Pirms atvienojat iekārtu no elektrības tīkla, izslēdziet to un ļaujiet atdzist.
- Pirms iekārtas tīrīšanas izslēdziet to un ļaujiet atdzist.
- Drošības apsvērumu dēļ nelietojiet iekārtas tīrīšanai smilšstrūklas aparātus un augstspiediena iekārtas.
- Asi priekšmeti un abrazīvi tīrīšanas līdzekļi ierīci sabojās. Pēc katras lietošanas notīriet iekārtu un noslaukiet ēdiena atliekas ar ūdeni un līdzekli trauku mazgāšanai. Noslaukiet arī tīrīšanas līdzekli!

ⓘ Stikla keramikas skrāpējumi vai tumši plankumi, no kā nav iespējams atbrīvoties, neietekmē iekārtas darbību.

Ēdienu atlieku un grūti noņemamu traipu tīrīšana:

- Ēdiena atliekas, kas satur cukuru, plastmasa un folijas atliekas ir jānotīra nekavējoties. Šim nolūkam piemērotākais instruments ir skrāpis (nav iekļauts iekārtas komplektā). Viegli piespiediet skrāpi leņķī pie stikla keramikas virsmas un notīriet netīrumus, slidinot asmeni pāri virsmai. Noslaukiet iekārtu ar mitru lupatiņu un nelielu trauku mazgājamā līdzekļa daudzumu. Noslēgumā noslaukiet iekārtu ar sausu, tīru lupatiņu.
- Kaļķakmens loki, ūdens loki, tauku šļakatas, izbalējušie plankumi ir jānotīra pēc tam, kad iekārta ir atdzisusi. Šim nolūkam izmantojiet stikla keramikai vai nerūsējošajam tēraudam paredzēto līdzekli.

Apkārtējās vides aizsardzība

Sadzīves tehnikas utilizācija

Simbols  uz izstrādājuma vai tā iesaiņojuma norāda, ka šo izstrādājumu aizliegts nedrīkst utilizēt kopā ar sadzīves atkritumiem. Tas jānogādā atbilstošā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko elementu utilizācijai. Nodrošinot šī izstrādājuma pareizu utilizāciju, jūs palīdzēsiet novērst iespējamo negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēka veselību, kas varētu rasties izstrādājuma nepiemērotas utilizācijas gadījumā. Sīkāka informācija par šī izstrādājuma utilizāciju pieejama jūsu pašvaldībā, atkritumu utilizācijas dienestā vai veikalā, kurā iegādājāties šo preci.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pirms iekārtas utilizācijas veiciet šādas darbības:

- Atvienojiet iekārtu no elektrības tīkla.
- Nogrieziet iekārtas strāvas vadu un izmetiet to.

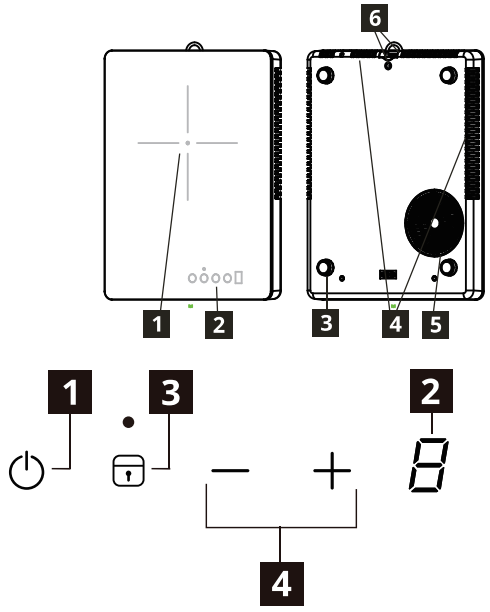
Sadzīves tehnikas utilizācija

Ar simbolu ♺ apzīmētos materiālus iespējams pārstrādāt. Utilizējiet iesaiņojumu atbilstošā atkritumu tvertnē turpmākai pārstrādei.

Enerģijas ekonomija

- Iespēju robežās centieties likt vāku uz katla.
- Novietojiet trauku gatavošanas zonā, pirms ieslēdzat to.
- Virtuves trauka dibenam ir jābūt pēc iespējas biezākam un plakanam.

Izstrādājuma apraksts



1 Sildīšanas zona
Gatavošanas zona 160 mm, 2000 W
2 Vadības panelis
3 Silikona balsti
4 Gaisa izplūdes atvere
5 Gaisa ieplūdes atvere
6 Āķis

Vadības paneļa izkārtojums

1 Gaidstāve
2 Jaudas līmeņa displejs
3 Bloķēšana/ Bērnu drošības slēdzene
4 Jaudas līmeņa iestatījums -/+

Skārienjutīgo vadības sensoru zonas un displeji

Jūs darbināt plīti, aizskarot skārienjutīgo sensoru zonas.
Displeji un skaņas signāli (īsi pīkstieni) apstiprina funkcijas izvēli.

Jaudas līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Jauda	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1100 W	1500 W	2000 W

Indikatori

U Nav katla vai tas ir novietots nepareizi

Šis simbols parādās, ja katls nav piemērots indukcijas plītij, nav novietots pareizi vai tā izmērs neatbilst atlasītajai gatavošanas zonai. Ja katls netiek konstatēts 60 sekunžu laikā pēc atlasīšanas, gatavošanas zona izslēdzas.

H Paliekošais siltums

Ja displejā redzams simbols “H”, gatavošanas zona joprojām ir karsta. Kad gatavošanas zona ir atdzisusi, displejs izslēdzas.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Karsta sildvirsma rada apdeguma risku! Pēc iekārtas izslēgšanas sildvirsmu atdzišanai nepieciešams zināms laiks. Sk. paliekošā siltuma indikatoru H.

Paliekošo siltumu jūs varat izmantot kausēšanai un ēdiena temperatūras saglabāšanai.
Neatvienojiet iekārtu no elektrības tīkla, pirms displejā nav izdzisis H.

Ikdienas lietošana

Bērnu drošības slēdzenes funkcija vienmēr ir aktīva, kad produkts ir pievienots elektrotīkla kontaktligzdai un netiek lietots.

Pieslēgšana pie kontaktligzdas

Pēc kontaktdakšas iespraušanas elektrotīkla kontaktligzdā aktivizēsies bērnu drošības slēdzene. Lai to deaktivizētu, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu bērnu drošības slēdzenes pogu, ekrānā tiks rādīts “0” kā gaidstāves režīmā un bloķēšanas indikatorlampiņa izslēgsies. Tagad varat iestatīt jaudas līmeņus.
Ja nospiedīsit gaidstāves taustiņu plīts virsmas darbības laikā, plīts virsma pāries bērnu drošības slēdzenes režīmā.

Jaudas līmeņa iestatīšana

1. Nospiediet - vai +, lai regulētu jaudas līmeni ierīces darbības laikā.
2. Nospiežot -, jaudas līmenis palielināsies līdz “9”.
   Nospiežot -, jaudas līmenis samazināsies no “9” līdz “1”.
3. Nospiežot +, jaudas līmenis palielināsies no “1”.
   Nospiežot +, jaudas līmenis pieaugs no “1” līdz “9”.
4. Nospiediet un turiet nospiestu - vai +, jaudas līmenis ritināsies.
5. Nospiediet - un + vienlaikus, jaudas līmenis atgriezīsies uz “0”.

Bloķēšanas / Tīrīšanas režīma funkcija

Kad gatavošanas zona darbojas, vadības paneli var bloķēt, piemēram, lai notīrītu plīti. Tas novērš iespēju nejauši mainīt jaudas līmeņa iestatījumu.

Bloķēšanas aktivizēšana

Īsi nospiediet bloķēšanas taustiņu. Funkcija ir aktivizēta, kad iedegas bloķēšanas pogas indikators un atskan signāls.

Bloķēšanas deaktivizēšana

1. Īsi nospiediet bloķēšanas taustiņu. Funkcija ir deaktivizēta, kad bloķēšanas taustiņa indikators nodziest un atskan skaņa.
2. Jaudas līmenis atgriezīsies iepriekšējā iestatījumā.

Automātisks gaidstāves režīms

Funkcija automātiski pārslēdz plīts virsmu gaidstāves režīmā, ja:

- JŪS neesat iestatījis jaudas līmeni 10 sekunžu laikā pēc plīts ieslēgšanas.
- JŪS neesat izslēdzis gatavošanas zonu vai neesat mainījis jaudas līmeni divas stundas, vai notikusi pārkaršana (piem., no pannas izgarojis šķidrums).

Gatavošanas tabula

Karstuma iestatījums	Izmantošanas nolūks:	Laiks (min.)	Padomi
1	• Uzturiet ēdienu siltu.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1-2	• Pagatavojiet Holandes mērci, kausējiet sviestu, šokolādi, želatīnu.	5-25	Laiku pa laikam apmaisiet.
2-3	• Lēni vāriet rīsus un ēdienus uz piena bāzes, uzsildiet gatavus ēdienus.	25-50	Pievienojiet vismaz divreiz vairāk šķidruma nekā rīsi un procesa laikā maisiet piena ēdienus.
4-5	• Tvaicējiet dārzeņus, zivis, gaļu, kartupeļus.	20-45	Pievienojiet nedaudz ūdens.
	• Gatavojiet lielākus daudzumus ēdiena un sautējumus.	60-150	Pievienojiet nedaudz ūdens.
5-6	• Lēni gatavojiet teļa gaļu “cordon bleu”, kotletes, gaļas bumbiņas, desas, mērci, olas.	pēc nepieciešamības	Cepiet no abām pusēm.
7-8	• Cepiet kartupeļu pankūkas, steikus.	5-15	Cepiet no abām pusēm.
9	• Vāriet ūdeni, gatavojiet pastas ēdienus, apcepiet gaļu (gulašu, sutinātu gaļu), vāriet kartupeļu salmiņus eļļā.		

Norādījumi par traukiem

Kādus katlus izmantot

Izmantojiet tikai tādus katlus un pannas, kuru pamatne izgatavota no feromagnētiska materiāla, kas ir piemērots indukcijas plītīm:

- čuguns
- emaljēts tērauds
- oglekļa tērauds
- nerūsējošais tērauds (tomēr ne visi)
- alumīnijs ar feromagnētiska materiāla pārklājumu vai feromagnētiska materiāla plātni

Lai noteiktu katla vai pannas piemērotību, meklējiet simbolu (parasti marķēts uz pamatnes). Varat arī pielikt magnētu pie pamatnes. Ja tas pieķeras pie pamatnes, trauks darbosies uz indukcijas plīts.

Lai nodrošinātu optimālu efektivitāti, vienmēr izmantojiet katlus un pannas ar līdzenu pamatni, kas vienmērīgi izplata siltumu. Ja pamatne nav līdzena, tas ietekmēs jaudu un siltumvadītspēju.

Kā lietot

Katla/pannas pamatnes minimālais diametrs dažādām gatavošanas zonām

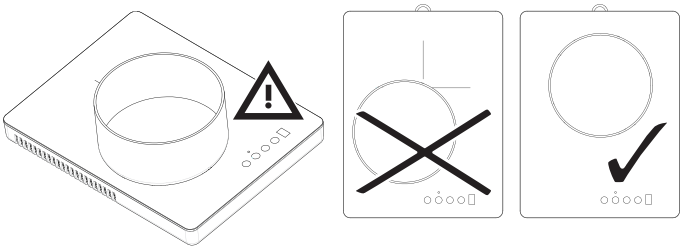
Lai nodrošinātu pareizu plīts funkcionēšanu, katlam ir jānosedz viens vai vairāki atsauces punkti, kas norādīti uz plīts virsmas, un tam jābūt ar piemērotu

minimālo diametru.

Vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst pannas pamatnes diametram.

Gatavošanas zona	Ieteicamais trauka diametrs [mm]
Vidējā gatavošanas zona aizmugures daļā	120–160

Novietojiet trauku atlasītās zonas centrā. Trauki noteikti nedrīkst sniegties pāri zonas marķējumam



Katli/pannas, kas ir tukši vai ar plānu pamatni
Neizmantojiet uz plīts katlus/pannas, kas ir tukši vai ar plānu pamatni, jo plīts nespēs uzraudzīt temperatūru vai automātiski izslēgties pārāk augstas temperatūras gadījumā, bojājot katlu/pannu vai plīts virsmu. Ja tas notiek, nekam nepieskarieties un gaidiet, līdz visi komponenti ir atdzisuši.
Ja parādās kļūdas ziņojums, skatiet nodaļu “Problēmu novēršana”.

Ieteikumi/padomi

Troksnis gatavošanas laikā

Kad gatavošanas zona ir aktīva, uz brīdi var būt dzirdama dūkoņa. Tas ir raksturīgi visām keramikas stikla gatavošanas zonām, un tas neietekmē ierīces funkcionēšanu vai darbmūžu. Troksnis ir atkarīgs no izmantotajiem traukiem. Ja tas rada ievērojamus traucējumus, apsveriet trauku nomaiņu.

Normāli indukcijas plīts darbības trokšņi

Indukcijas tehnoloģija ir balstīta uz elektromagnētisko lauku veidošanu, lai radītu karstumu tieši uz gatavošanas trauka pamatnes. Katli un pannas var radīt dažādus trokšņus vai vibrācijas atkarībā no tā, kā tie ir izgatavoti.
Šie trokšņi tiek aprakstīti šādi:

Zema dūkoņa (kā transformators)

Šis troksnis tiek radīts, gatavojot ar augsta līmeņa karstumu. To pamato enerģijas daudzums, kāds tiek pārnests no plīts virsmas uz gatavošanas trauku. Troksnis mazinās vai izzūd, kad karstuma līmenis tiek pazemināts.

Klusa svilpšana

Šis troksnis tiek radīts, kad gatavošanas trauks ir tukšs. Tas tiek pārtraukts, traukā ievietojot šķidrumu vai ēdienu.

Sprakšķēšana

Šis troksnis tiek radīts, novietojot dažādu materiālu gatavošanas traukus vienu uz otra.
To rada vibrācijas, saskaroties dažādu materiālu virsmām. Troksnis rodas uz gatavošanas traukiem un var atšķirties atkarībā no ēdiena vai šķidruma daudzuma un gatavošanas metodes (piem., vārīšanas, lēnas vārīšanas, cepšanas).

Skaļa svilpšana

Šis troksnis rodas, novietojot dažādu materiālu gatavošanas traukus vienu uz otra, izmantojot tos papildus ar maksimālo jaudu un arī uz divām gatavošanas zonām. Troksnis mazinās vai izzūd, kad karstuma līmenis tiek pazemināts.

Šie trokšņi ir normāla parādība Ventilatora trokšņi

Lai elektroniskā sistēma pareizi darbotos, nepieciešams regulēt plīts virsmas temperatūru. Šim nolūkam plīts virsma ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas tiek aktivizēts, lai samazinātu un regulētu elektroniskās sistēmas temperatūru. Ventilators var turpināt darboties arī pēc ierīces izslēgšanas, ja plīts virsmas temperatūra joprojām ir pārāk augsta.

Ritmiskas skaņas, līdzīgi pulksteņa tikšķēšanai

Šis troksnis rodas tikai tad, kad tiek izmantotas vismaz trīs gatavošanas zonas, un pazūd vai samazinās, kad kāda no tām tiek izslēgta.
Aprakstītie trokšņi ir indukcijas tehnoloģijas normāls elements, un tie nav uzskatāmi par defektiem.

Problēmu novēršana

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīce nedarbojas.	Elektrības trūkums vai īssavienojums jūsu mājās.	Pārliecinieties, vai nav nostrādājis elektrosavienojuma automātiskais slēdzis.
	Kopš brīža, kad iekārta ir ieslēgta, pagājušas vairāk nekā 10 sekundes.	Atkārtoti ieslēdziet iekārtu.
	Bērnu bloķēšana ir ieslēgta.	Pārliecinieties, vai nav iedarbināta bloķēšana/bērnu drošības slēdzene (skatiet sadaļu "Bloķēšanas funkcija/ Bērnu drošības slēdzenes funkcija").
	Vienlaikus skartas vairākas skārienjutīgās zonas.	Vienlaikus pieskarieties tikai vienai sensora zonai.
	Ūdens vai nogulsnes uz stikla virsmas	Pirms lietošanas pārliecinieties, vai lietotāja saskarne ir tīra un sausa
Ierīce pārtrauc darboties. Kļūdas rādījums: U	Šis trauks nav piemērots indukcijas plītij.	Nodrošiniet, lai tiktu izmantoti piemēroti trauki
	Uz gatavošanas zonas nav novietots trauks vai trauka diametrs ir mazāks nekā 120 mm.	Nodrošiniet, lai uz gatavošanas zonas būtu novietots piemērots trauks
Ierīce pārtrauc darboties. Kļūdas rādījums: E → 2	Temperatūras sensors PCB nedarbojas.	Ja E → 2 saglabājas, lūdzu, sazinieties ar IKEA par servisu.
	Apkārtējā temperatūra ir pārāk augsta.	
Ierīce pārtrauc darboties. Kļūdas rādījums: E → 3	Spriegums maiņstrāvas tīklā pārsniedz 275 V.	Pieslēdziet iekārtu pie tai piemērota elektrības tīkla.
Ierīce pārtrauc darboties. Kļūdas rādījums: E → 4	Spriegums maiņstrāvas tīklā ir zemāks nekā 100 V.	Pieslēdziet iekārtu pie tai piemērota elektrības tīkla.
Ierīce pārtrauc darboties. Kļūdas rādījums: E → 5	Temperatūras sensors zem stikla nedarbojas.	Lūdzu, sazinieties ar IKEA par servisu.
Ierīce pārtrauc darboties. Kļūdas rādījums: E → 6		
Ierīce pārtrauc darboties. Kļūdas rādījums: E → 0	Iekšēja ārkārtas situācija	Izslēdziet ierīci un restartējiet pēc 5 minūtēm. Ja E → 0 saglabājas, lūdzu, sazinieties ar IKEA par servisu.

Kļūdas kods tiek rādīts, kad plīts virsma tiek ieslēgta un ir konstatēta kļūda; pārmaiņus ik pēc 0,5 s (500 ms) tiek rādīts E un cipari.

Kļūmes gadījumā mēģiniet to atrisināt, ievērojot problēmu novēršanas vadlīnijas. Ja problēmu nevar novērst, sazinieties ar IKEA par servisu.

ⓘ Ja ierīce darbināta nepareizi, tirgotājam ir tiesības neveikt bezmaksas apmaiņu pat garantijas perioda laikā.

Tehniskie dati

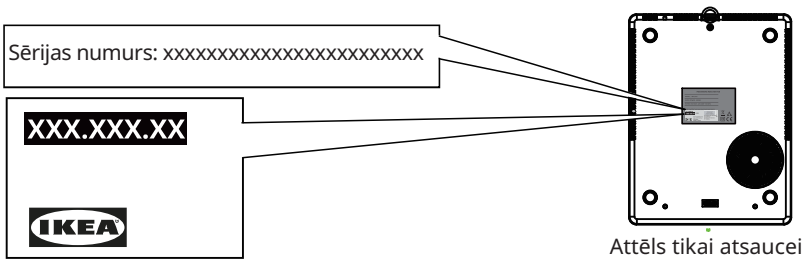
Modelis	14P12601
Plīts veids	Brīvi stāvoša indukcijas plīts
Gatavošanas zonu un/vai apgabalu skaits	1
Nominālā jauda	2000 W
Nominālais spriegums	220–240 V~

Nominālā frekvence	50-60 Hz
Dziļums	350 mm
Platums	270 mm
Augstums	45 mm
Neto svars	2,5 kg

Datu plāksne

Sērijas numurs (sākas ar SN, 22 ciparu kods)

Preces numurs (8 ciparu kods)



Attēls tikai atsaucei

Energoefektivitāte

Informācija par produktu saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

Modeļa identifikācija	14P12601
Plīts veids	Brīvi stāvoša indukcijas plīts
Gatavošanas zonu skaits	1
Sildīšanas tehnoloģija	Indukcija
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	160 mm
Enerģijas patēriņš katrai gatavošanas zonai (elektriskās ierīces ēdiena gatavošanai)	181,2 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (elektriskā plītsvirsma)	181,2 Wh/kg
Informācija par izstrādājuma elektroenerģijas patēriņu un laiku, lai sasniegtu piemērojamo zema enerģijas patēriņa režīmu	izslēgta stāvokļa režīms: 0,8 W

IKEA garantija

Ja vēlaties iesniegt garantijas prasību vai saņemt ar produktu saistītu atbalstu



Lūdzu, sazinieties ar IKEA klientu atbalsta dienestu – saiti uz pašapkalpošanās portālu vai tālruņa numuru atradīsiet vietnē www.IKEA.com.

Lai pabeigtu apkopes pieprasījumu pašapkalpošanās portālā un vieglāk atrastu informāciju par savu produktu vai ar to saistītajām rezerves daļām, rosinām jūs pierakstīt produkta marķējumā norādīto IKEA preces numuru (8 cipari) un sērijas numuru.

Sadaļā Tehniskie dati / Tehnisko datu plāksnīte jūs varat noskaidrot, kur plāksnīte atrodas

SAGLABĀJIET PIRKUMA/PIEGĀDES DOKUMENTU!

Tas ir jūsu pirkuma apliecinājums, un bez tā garantija nebūs spēkā. Čekā norādīts arī visu jūsu iegādāto ierīču nosaukums un IKEA preces numurs (8 cipari).

Lūdzu, rūpīgi izlasiet savas ierīces tehnisko informāciju, pirms sazināties ar mums.

Turinys

Saugos informacija 153
Saugos instrukcijos 154
Priežiūra ir valymas 156
Aplinkosaugos klausimai 156
Gaminio aprašymas 156
Indikatoriai 157
Kasdienis naudojimas 157
Maisto gaminimo lentelė 158
Gaminimo indų naudojimas 158
Trikčių šalinimas 159
Techniniai duomenys 160
Energijos efektyvumas 161
IKEA garantija 161

Saugos informacija

ⓘ Siekdami užtikrinti savo saugumą ir tinkamą prietaiso veikimą, prieš jį montuodami ir naudodami atidžiai perskaitykite šį vadovą. Visada laikykite šią instrukciją kartu su prietaisu, net jei jį perkeliate arba parduodate. Naudotojai turi būti gerai susipažinę su prietaiso veikimu ir saugos funkcijomis.

Tinkamas naudojimas

- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Įrenginio negalima naudoti kaip darbinio arba daiktams laikyti skirto paviršiaus.
- Prietaise arba šalia jo nedėkite arba nelaikykite degiųjų skysčių, greitai užsidegančių medžiagų arba tirpių daiktų (pvz., plastikinių plėvelių, plastiko, aliuminio).
- Elektrinius prietaisus atsargiai junkite į šalia esančius elektros lizdus. Žiūrėkite, kad jungiamieji laidai nesiliestų su prietaisu arba nepatektų po juo, arba nesiliestų su karštais virtuvės reikmenimis.
- Netaisykite patys, kad nesusižeistumėte ir nesugadintumėte prietaiso. Dėl techninės priežiūros visada kreipkitės į IKEA.

Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Visą pakuotę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Pavojus uždusti.
- Neleiskite vaikų prie veikiančio prietaiso, taip pat kai šio nenaudojate.
- Saugokite nuo vaikų, jaunesnių nei 8 metų amžiaus, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neprižiūrimiems vaikams draudžiama valyti prietaisą ir atlikti jo priežiūros darbus.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Įjunkite vaikų saugos užraktą, kad maži vaikai ir naminiai gyvūnėliai netyčia neįjungtų įrenginio.

Bendroji sauga

- Ventiliacijos angos prietaiso korpuse arba įmontavimo konstrukcijoje turi būti neuždengtos.
- Nelieskite plokštės tol, kol dar dega liekamojo karščio indikatorius, kad nesusižeistumėte.
- Prietaisui veikiant, nekiškite jokių daiktų į indukcinę kaitvietę, kad nesukeltumėte elektros smūgio.
- Laido neapsukite aplink kaklą, kad nepasismaugtumėte.
- Negalima naudoti garinio valiklio prietaisui valyti.
- Negalima ant kaitlentės paviršiaus dėti metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės ar dangteliai, nes jie gali įkaisti.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę naudodamiesi jos valdikliais ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.
- Šis prietaisas nepritaikytas naudoti su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

- Norint išvengti prisilietimo prie kaitinimo elementų, reikia imtis atsargumo priemonių.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį gali pakeisti tik gamintojas, įgaliotas aptarnavimo centro atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, tokiu būdu išvengiant pavojaus. Dėl techninės priežiūros kreipkitės į IKEA.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašioje aplinkoje, pavyzdžiui:
  - personalo virtuvėse, esančiose parduotuvėse, biuruose ir kitokioje darbo aplinkoje;
  - ūkiuose;
  - klientai naudoja viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosios paskirties patalpose;
  - svečių namų tipo aplinkoje.

⚠ **DĖMESIO:** karštas paviršius!

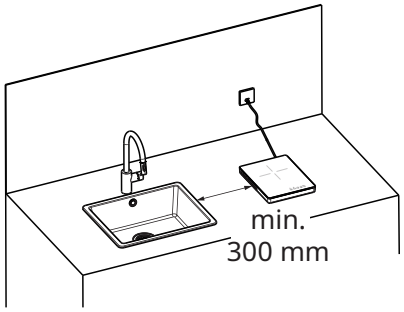
Naudojant prietaisą jo paviršiai gali įkaisti.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Jei paviršius įskilęs, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Dėl techninės priežiūros kreipkitės į IKEA.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Naudojimo metu, prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Neprižiūrimas virimas ant kaitlentės, naudojant riebalus arba aliejų, yra pavojingas ir gali sukelti gaisrą. NIEKUOMET nebandykite gesinti ugnies vandeniu. Išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., su dangčiu arba antklode nuo ugnies.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Veikiančio ar prie tinklo prijungto prietaiso NENAUDOKITE ir NESTATYKITE arčiau nei 30 cm nuo vandens šaltinio (pvz., maišytuvo ar plautuvės).



Saugos instrukcijos

Įrengimas

- Gamintojas neatsako už asmenų ir gyvūnų sužeidimą arba turto sugadinimą, sukeltą nesilaikant toliau pateiktų reikalavimų.

⚠ **DĖMESIO!** Norėdami montuoti, perskaitykite skyrių „Saugos informacija“.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Montavimo darbus privaloma atlikti laikantis naudojimo šalyje galiojančių įstatymų, potvarkių, direktyvų ir standartų (elektros saugumo taisyklių ir reglamentų, tinkamo perdirbimo pagal reglamentų reikalavimus ir pan.)!

- Prietaiso nemontuokite prie durų arba po langu, nes karšti virtuvės reikmenys gali nukristi nuo kaitvietės, kai atidaromos durys arba langas.
- Patikrinkite, ar prietaisas nebuvo pažeistas transportavimo metu. Sugadinto įrenginio nejunkite.
- Nemontuokite įrenginio, jei jis buvo pažeistas transportuojant.
- kaitlentės neprijunkite ilginamaisiais laidais ir netieskite jos laido per darbo zonas.
- Nekeiskite specifikacijų ir neperdarykite šio gaminio. Gali kilti pavojus susižeisti ir sugadinti prietaisą.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Atidžiai laikykitės elektos jungimo instrukcijų.

Elektros jungtys

- Prieš sujungiant patikrinkite, ar prietaiso parametrų lentelėje nurodyta nominalioji įtampa atitinka jums tiekiamą. Taip pat patikrinkite prietaiso vardinę galią ir įsitikinkite, kad namų elektros instaliacijos pajėgumas atitinka įrenginio vardinę galią (žr. skyrių „Techniniai duomenys“).
- Parametrų lentelė yra ant apatinio kaitvietės korpuso.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Pavojus susižeisti elektros srove.

- Laisva ir netinkama kištuko ir lizdo jungtis gali sukelti gnybto perkaitimą.

Prieš naudodami prietaisą:

Prieš naudodami, atkreipkite dėmesį į šias instrukcijas.

- Naudokite standartinį maitinimo tiekimo lizdą ir reguliariai tikrinkite jį, kad išvengtumėte gedimų.

- Prietaiso negalima atidaryti jums patiems ar kitam nekvalifikuotam asmeniui. Prietaisą gali taisyti tik jo techninio aptarnavimo agentas ar atitinkamas kvalifikuotas meistras.
- Patikrinkite maitinimo laidą ir kištuką. Jei maitinimo laidas ar kištukas pažeistas, prietaiso nenaudokite. Kištuko netraukite iš lizdo šlapia ranka.
- Nenaudokite pailginimo laido, naudokite tik pagrindinį elektros tiekimo lizdą.
- Jei prietaisas ilgą laiką buvo nenaudojamas, pirmiausia jį įjunkite 10-čiai minučių, kad stabilizuotųsi elektroniniai komponentai. Tada galite naudotis prietaisu.
- Nenaudokite prietaiso šalia vandens, ugnies ar drėgnoje vietoje. Prietaisas skirtas naudoti TIK patalpose.
- Prieš pirmą kartą naudodami, nuo prietaiso nuimkite visą pakuotę, lipdukus ir plėveles.
- Kiekvieną kartą baigę naudoti, išjunkite gaminimo zonas jų valdikliais ir nepasikliaukite keptuvės detektoriumi.
- Pavojus nusideginti! Ant gaminimo paviršiaus nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir keptuvių dangčių, nes jie gali įkaisti.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Gaisro pavojus! Perkaitinti riebalai ir aliejai gali labai greitai užsidegti.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Vartotojai, turintys implantuotus širdies stimuliatorius, viršutinę kūno dalį turi laikyti maždaug 30 cm atstumu nuo įjungtų indukcinių gaminimo zonų.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Prietaiso negalima reguliuoti šlapiomis rankomis, valdymo skydelio paviršius turi būti sausas. Ant valdymo skydelio klavišų susikaupus daug vandens šie nebeveikia.

Naudojimo metu ir po naudojimo:
Atkreipkite dėmesį į šias instrukcijas, kad išvengtumėte užsidegimo ir nelaimingų atsitikimų.

- Prietaisą dėkite TIK ant lygaus ir kieto paviršiaus.
- Vaikai turi būti prižiūrimi, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Prietaisui veikiant, nedėkite ant plokštės toliau nurodytų objektų.
  a) Nerūdijančiojo plieno
  b) Geležies
  c) Ketaus
  d) Aliuminio
  e) Emaliuotų dangčių
  f) Peilių, šakučių ar šaukštų
  g) Iš geležies, nerūdijančiojo plieno, ketaus arba aliuminio pagamintų lėkščių
  h) Tuščių virtuvės reikmenų
- Šildymo metu neneškite ir nejudinkite prietaiso, kai ant jo padėti gaminimo indai.
- Kaitimo metu sudarykite geras sąlygas ventiliacijai.
- Nedėkite jokių vielų ar metalinių objektų į prietaiso oro įlaidą ar išlaidą.
- Kaip prižiūrėti skydelį
  a) Ant skydelio neužmeskite jokių sunkių daiktų.
  b) Ant plokštės nepilkite vandens, rūgščių arba skysčių.
  c) Ant plokštės nieko nedeginkite ugnimi.
  d) Nedėkite jokių įkaitusių virtuvės reikmenų ant prietaiso viršaus, kai jis nenaudojamas.
  e) Jei paviršius (skydelis) įtrūko, nedelsdami išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio, ir grąžinkite jį į IKEA techninei priežiūrai.
  f) Kai kurie virtuvės reikmenys naudojimo metu gali kelti triukšmą. Atsargiai pajudinkite virtuvės reikmenį: triukšmas gali dingti arba sumažėti. Jei ne, pakeiskite virtuvės reikmenį.
- Nedėkite veikiančio prietaiso ant kilimo, staltiesės ar popierinės medžiagos.
- Nelieskite karštos plokštės. Plokštė yra karšta tol, kol užgęsta liekamojo karščio indikatorius, net jei maitinimas išjungtas.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už kabelio.
- Prieš atjungdami kabelį, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti. Jei prietaisas nebus naudojamas ilgą laiką, atjunkite maitinimo laidą.
- Laikykite virtuvės reikmenis po naudojimo toliau nuo prietaiso.

Kaip nesugadinti prietaiso

- Stiklo keramikos paviršių gali pažeisti užkrentantys daiktai arba virtuvės reikmenys.
- Iš ketaus, aliuminio lydinio pagaminti arba pažeistu dugnu virtuvės reikmenys slysdami gali subraižyti stiklo keramikos paviršių.
- Stiklo keramiką taip pat galima sugadinti numetus ant grindų.
- Kad nesugadintumėte virtuvės reikmenų ir stiklo keramikos paviršiaus, nekaitinkite sausų prikaistuvių arba keptuvių.
- Veikiančių zonų nenaudokite su tuščiais virtuvės reikmenimis arba visai be jų.
- Jokios prietaiso dalies neuždenkite aliuminio plėvele. Niekuomet nedėkite plastikinių arba kitokių lengvai besilydančių medžiagų į prietaisą arba ant jo.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Prietaisas į maitinimo lizdą turi būti įjungtas tol, kol išsijungia ventiliatorius ir karščio indikatorius.

Informacija apie akrilamidus
Svarbu! Remiantis naujausiais mokslo duomenimis, stiprus maisto apkepinimas, ypač krakmolo turinčių produktų, gali sukelti pavojų sveikatai dėl juose susidarančių akrilamindų. Todėl rekomenduojame gaminti žemiausioje galimoje temperatūroje ir per daug neapkepinti produktų.

Priežiūra ir valymas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

- Prieš atjungdami prietaisą, išjunkite šio maitinimą ir leiskite atvėsti.
- Prieš valydami prietaisą, išjunkite šio maitinimą ir leiskite atvėsti.
- Saugumo sumetimais nevalykite prietaiso garų pūstuvais arba aukšto slėgio valymo įrenginiais.
- Aštrūs daiktai ir abrazyvinės valymo priemonės pažeidžia prietaisą. Kiekvieną kartą panaudoję, vandeniu ir plovimo priemone nuvalykite prietaisą ir pašalinkite likučius. Taip pat pašalinkite valymo priemonių liekanas!

ⓘ Žymės arba tamsios dėmės ant stiklo keramikos, kurių negalima nuvalyti, neturi įtakos prietaiso veikimui.

Liekanų ir atsitiktinių likučių šalinimas:

- Cukraus turinčio maisto, plastiko, aliuminio folijos likučius reikia nuvalyti iš karto. Geriausias įrankis stikliniam paviršiui valyti yra gremžtukas (su prietaisu neparduodamas). Gremžtuką prie stiklo paviršiaus priglauskite kampu ir pašalinkite liekanas geležtę stumdami paviršiumi. Prietaisą nuvalykite drėgna šluoste ir tupučiu plovimo skysčio. Galiausiai, švariu audiniu sausai nuvalykite prietaisą.
- Kalkių nuosėdų, vandens apskritimus, riebalų lašus, blizgančias metalo dėmes, prietaisui atvėsus, reikia nuvalyti stiklo keramikai arba nerūdijančiajam plienui skirtais valikliais.

Aplinkosaugos klausimai

Buitinių prietaisų išmetimas

Šis simbolis ant gaminio arba šio pakuotės rodo, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis. Jis turi būti pristatytas į atitinkamą elektros ir elektroninės įrangos surinkimo punktą perdirbimui. Užtikrindami tinkamą šio gaminio išmetimą, padedate užkirsti kelią negatyvioms pasekmėms aplinkai ir žmonių sveikatai, kurios galėtų kilti netinkamai tvarkant šio gaminio atliekas. Daugiau išsamios informacijos apie šio gaminio perdirbimą klauskite savo vietos taryboje, buitinių atliekų surinkimo tarnyboje arba parduotuvėje, kurioje pirkote gaminį.

⚠ ĮSPĖJIMAS! Prieš išmesdami prietaisą, atlikite šiuos veiksmus:

- Kištuką ištraukite iš el. lizdo.
- Nukirpkite maitinimo kabelį ir jį išmeskite.

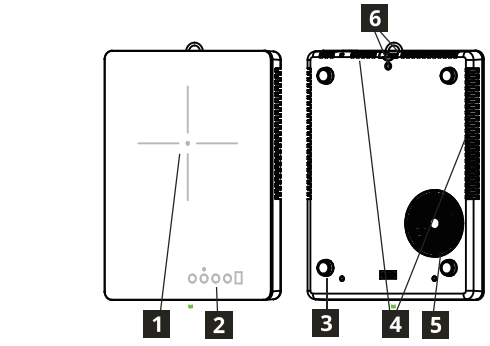
Buitinių prietaisų išmetimas

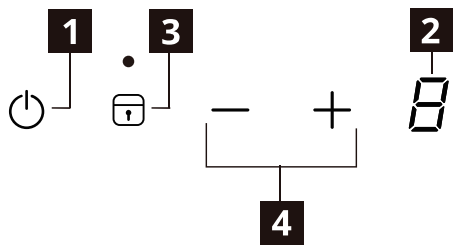
Šiuo simboliu ♺ paženklintos medžiagos yra perdirbamos. Pakavimo medžiagas išmeskite į atitinkamą konteinerį, kad šios būtų perdirbtos.

Energijos taupymas

- Jei įmanoma, visuomet prikaistuvius uždenkite dangčiu.
- Virtuvės reikmenis statykite ant gaminimo zonos prieš ją įjungdami.
- Virtuvės reikmens dugnas turi būti kaip galima storesnis ir lygesnis.

Gaminio aprašymas





1. Kaitinimo zona
   Kaitvietė 160 mm, 2000 W
2. Valdymo skydelis
3. Silikoninės atramos
4. Oro išlaidas
5. Oro įlaidas
6. Kablio formos kabykla

Valdymo skydelio išdėstymas

1. Budėjimo režimas
2. Galios lygio rodymas
3. Užraktas / užraktas nuo vaikų
4. Galios lygio nustatymas - / +

Jutiklinio valdiklio jautrieji laukai ir rodmenys

Kaitvietė valdoma palietus jautriuosius laukus.
Rodmenys ir garsiniai signalai (trumpas pyptelėjimas) patvirtina pasirinktą funkciją.

Galios lygis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Galia	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1100 W	1500 W	2000 W

Indikatoriai

Indas pastatytas neteisingai arba jo nėra

Simbolis rodomas, jei indas netinkamas indukciniam šildymui, pastatytas netinkamai arba jis nėra tinkamo dydžio pagal pasirinktą gaminimo zoną. Jei per 60 sekundžių po pasirinkimo neaptinkamas indas, kaitvietė išjungiama.

H Liekamasis karštis

Jei ekrane rodoma „H“, gaminimo zona vis dar karšta. Zonai atvėsus, ekranas išsijungia.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Nudegimų pavojus dėl liekamojo karščio! Išjungus prietaisą, kaitinimo zonoms reikia šiek tiek laiko atvėsti. Žiūrėkite liekamojo karščio indikatorių H.

Liekamąjį karštį naudokite tirpinimui ir maisto šilumai palaikyti.
Įrenginio neatjunkite tol, kol neišnyks H rodmuo.

Kasdienis naudojimas

Kai prietaisas yra prijungtas prie elektros tinklo ir nenaudojamas, užrakto nuo vaikų funkcija yra visada aktyvi.

Įjungimas į elektros lizdą

Įjungus kištuką į elektros tinklą, įsijungia užraktas nuo vaikų. 3 sekundes palaikykite palietę užrakto nuo vaikų mygtuką, kad jį išjungtumėte; ekrane bus rodoma „0“ (kaip budėjimo režimu), o užrakto indikatorius užges. Dabar galite nustatyti galios lygį.
Jei kaitlentei veikiant paliesite budėjimo režimo mygtuką, įsijungs kaitlentės užraktas nuo vaikų.

— +

Galios lygio nuostata

1. Norėdami reguliuoti galios lygį, veikiant prietaisui palieskite „-“ arba „+“.
2. Palieskite „-“ ir galios lygis iškart pasikeis į „9“.
   Palieskite „-“, kad sumažintumėte galios lygį nuo „9“ iki „1“.
3. Palietus „+“, galios lygis didės nuo „1“.
   Palieskite „+“, kad padidintumėte galios lygį nuo „1“ iki „9“.
4. Palaikykite palietę „-“ arba „+“, ir galios lygis keisis automatiškai.
5. Vienu metu palieskite „-“ ir „+“, ir galios lygis grįš į „0“.

Užrakto / valymo režimo funkcija

Kaitvietei veikiant, valdymo skydelio užrakinti negalima (pavyzdžiui, norint ją išvalyti). Tai neleidžia netyčia pakeisti galios lygio nuostatos.

Užrakto įjungimas

Trumpai palieskite užrakto mygtuką. Funkcija suaktyvinama, kai užsidega užrakto indikatorius ir suskamba garsas.

Užrakto išjungimas

1. Trumpai palieskite užrakto mygtuką. Funkcija deaktyvuojama, kai užgęsta užrakto indikatorius ir pasigirsta garsas.
2. Galios lygis grąžinamas į ankstesnę nuostatą.

Automatinis budėjimo režimas

Ši funkcija automatiškai perjungia kaitlentę į budėjimo režimą, jei:

- įjungę kaitlentę per 10 sekundžių nenustatote galios lygio.
- neišjungiate kaitvietės arba nepakeičiate galios lygio po 2 valandų, arba jei prietaisas perkaista (pvz., kai iš indo išgaruoja visas skystis).

Maisto gaminimo lentelė

Karščio nustatymas	Naudojimo paskirtis:	Laikas (min.)	Pastabos
1	• Laikyti pagamintą maistą šiltai.	jei reikia	Uždėkite ant maisto gaminimo indų dangtį.
1–2	• Olandiškas padažas, ištirpinkite sviestą, šokoladą, želatiną.	5–25	Kartkartėmis pamaišykite.
2–3	• Pavirinti ryžių ir pieno patiekalus, pašildyti paruoštus patiekalus.	25–50	Įpilkite bent du kartus daugiau skysčio nei ryžių ir įpusėjus procedūrai pamaišykite pieno patiekalus.
4–5	• Garuose ruošti daržoves, žuvį, mėsą, bulves.	20–45	Įpilkite nedidelį kiekį vandens.
	• Gaminti didesnius maisto kiekius ir troškinius.	60–150	Įpilkite nedidelį kiekį vandens.
5–6	• Švelnus pakepinimas: veršienos cordon bleu, kotletai, pjausniai, dešrelės, užtepėlės, kiaušiniai.	jei reikia	Apverskite įpusėjus kepimui.
7–8	• Plokštainiai, kepsniai.	5–15	Apverskite įpusėjus kepimui.
9	• Virti vandenį, virti makaronus, kepti mėsą (guliašą, troškinį), aliejuje virti traškučius.		

Gaminimo indų naudojimas

Kokius indus naudoti

Naudokite tik indus, kurių apačia pagaminta iš feromagnetinės medžiagos, kuri yra tinkama indukcinėms kaitvietėms:

- ketaus
- emaliuoto plieno
- anglinio plieno
- nerūdijančiojo plieno (tinka ne visas)
- aliuminio su feromagnetine danga arba feromagnetine plokšte

Norėdami sužinoti, ar indas tinkamas, ieškokite simbolio (paprastai jis įspaustas ant dugno). Taip pat prie dugno galite pridėti magnetą. Jei jis prikimba prie apačios, indas tinkamas naudoti ant indukcinės kaitvietės.

Norėdami užtikrinti optimalų našumą, naudokite indus su plokščiu dugnu, kuris tolygiai išsklaido karštį. Jei dugnas nelygus, tai turės neigiamos įtakos galiai ir šilumos laidumui.

Kaip naudoti

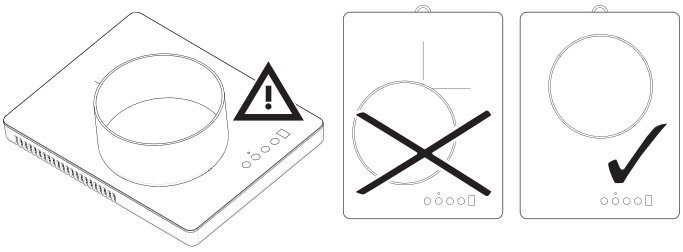
Minimalus indo pagrindo skersmuo skirtingoms gaminimo zonoms

Siekiant užtikrinti tinkamą kaitvietės veikimą, indas turi dengti vieną arba daugiau referencinių taškų, išdėstytų kaitvietės paviršiuje, ir turi atitikti minimalaus skersmens reikalavimą.

Visada naudokite tą gaminimo zoną, kuri labiausiai atitinka indo dugno skersmenį.

Gaminimo zona	Rekomenduojamas gaminimo indo skersmuo [mm]
Vidutinė galinė gaminimo zona	120–160

Padėkite virimo indą pasirinktos kaitvietės centre. Įsitikinkite, kad virimo indas neišsikiša už kaitvietės žymėjimo



Tušti arba plono pagrindo indai
Nedėkite tuščių arba plono pagrindo indų ant kaitvietės, nes ji negalės stebėti temperatūros arba išjungti, jei temperatūra būtų per didelė; taip gali būti pažeistas indas arba kaitvietės paviršius. Jei taip nutiktų, nieko nelieskite ir palaukite, kol visos dalys atvės.
Atsiradus klaidos pranešimui, žr. „Trikčių šalinimas“.

Patarimai

Triukšmas gaminimo metu

Kai gaminimo zona aktyvi, ji gali trumpai suzvimbti. Tai būdinga visoms stiklo keramikos gaminimo zonoms ir nepablogina prietaiso veikimo ar tarnavimo laiko. Triukšmas priklauso nuo naudojamo indo. Jei tai labai trukdo, galbūt reikėtų pakeisti indus.

Įprastiniai indukcinės kaitlentės veikimo garsai

Indukcinė technologija pagrįsta elektromagnetinių laukų sukūrimu, kad šiluma būtų generuojama tiesiai virtuvės indų dugne. Priklausomai nuo to, kaip jie gaminami, puodai ir keptuvės gali sukelti įvairų triukšmą ar vibraciją.
Šie garsai apibūdinami taip:

Žemo dažnio zvimbimas (kaip transformatorius)

Šis triukšmas girdimas gaminant maistą dideliu karščio lygiu. Jis priklauso nuo energijos kiekio, perduodamo iš kaitlentės į virimo indą.
Sumažėjus šilumos lygiui, triukšmas išnyksta arba nuslopsta.

Tylus švilpimas

Šis triukšmas atsiranda, kai virimo indas yra tuščias. Jis nutyla, kai į indą įpilama skysčio arba įdedama maisto.

Braškėjimas

Šis triukšmas atsiranda, kai virtuvės reikmenys, pagaminti iš įvairių medžiagų, sudedami vienas ant kito.
Tai sukelia paviršių, kuriuose susitinka skirtingos medžiagos, vibracija. Triukšmas kyla ant indų ir gali skirtis priklausomai nuo maisto ar skysčio kiekio ir gaminimo būdo (pvz., virimo, troškinimo, kepimo).

Garsus švilpimas

Šis triukšmas atsiranda, kai indai, pagaminti iš skirtingų medžiagų, sukraunami vienas ant kito ir kai jie papildomai naudojami esant didžiausiai galiai, taip pat ant dviejų virimo zonų. Sumažėjus šilumos lygiui, triukšmas išnyksta arba nuslopsta.

Šie garsai yra normalu Ventiliatoriaus garsai

Norint, kad elektroninė sistema tinkamai veiktų, būtina reguliuoti viryklės temperatūrą. Šiuo tikslu viryklė turi aušinimo ventiliatorių, kuris įjungiamas elektroninės sistemos temperatūrai sumažinti ir reguliuoti. Ventiliatorius taip pat gali toliau veikti išjungus prietaisą, jei išjungus viryklę nustatyta temperatūra vis dar yra per didelė.

Ritminiai garsai, panašūs į tiksintį laikrodžio garsą

Šis triukšmas atsiranda tik tada, kai veikia bent trys gaminimo zonos, ir išnyksta arba susilpnėja kai kurias iš jų išjungus.
Aprašyti triukšmai yra įprastas indukcinės technologijos elementas ir neturėtų būti laikomi defektais.

Trikčių šalinimas

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas
Aparatas neveikia.	Nėra maitinimo arba trumpasis jungimas jūsų namų elektros šaltinyje.	Įsitikinkite, kad nesuveikė namų elektros sistemos saugiklis.
	Praėjo daugiau kaip 10 sekundžių nuo to laiko, kai įjungtas prietaisas.	Vėl įjunkite prietaisą.
	Vaikų saugos užraktas įjungtas.	Įsitikinkite, kad neįjungtas užraktas arba užraktas nuo vaikų (žr. skyrių „Užrakto funkcija / užrakto nuo vaikų funkcija“).
	Keli jautrieji laukai buvo paliesti vienu metu.	Vienu metu lieskite tik vieną jutiklio sritį.
	Vanduo arba nešvarumai ant stiklo paviršiaus	Prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, kad valdymo skydelis yra švarus ir sausas

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas
Prietaisas nustoja veikti. Klaidos pranešimas: E 4	Gaminimo indai netinkami indukciniam šildymui.	Įsitikinkite, kad naudojate tinkamus virimo indus
	Ant kaitvietės nėra virimo indo arba jo dugno skersmuo mažesnis nei 120 mm.	Įsitikinkite, kad ant kaitvietės pastatytas tinkamas virimo indas
Prietaisas nustoja veikti. Klaidos pranešimas: E 2	Neveikia PCB plokštės temperatūros jutiklis.	Nepavykus E 2 pašalinti trikties, kreipkitės į IKEA klientų aptarnavimo skyrių dėl techninės priežiūros.
	Aplinkos temperatūra per aukšta.	
Prietaisas nustoja veikti. Klaidos pranešimas: E 3	Pagrindinis maitinimo šaltinis viršija AC 275 V.	Pakeiskite į prietaisui tinkamą maitinimo šaltinį.
Prietaisas nustoja veikti. Klaidos pranešimas: E 4	Pagrindinio maitinimo šaltinio įtampa mažesnė nei 100 V (kintamoji srovė).	Pakeiskite į prietaisui tinkamą maitinimo šaltinį.
Prietaisas nustoja veikti. Klaidos pranešimas: E 5	Neveikia po stiklu esantis temperatūros jutiklis.	Dėl techninės priežiūros kreipkitės į IKEA.
Prietaisas nustoja veikti. Klaidos pranešimas: E 6		
Prietaisas nustoja veikti. Klaidos pranešimas: E 0	Vidinė išskirtinė padėtis	Išjunkite prietaisą ir paleiskite iš naujo po 5 minučių. Nepavykus E 0 pašalinti trikties, kreipkitės į IKEA klientų aptarnavimo skyrių dėl techninės priežiūros.

Klaidos kodas rodomas, kai kaitlentė įjungta ir aptinkama klaida: „E“ ir skaičiai rodomi pakaitomis kas 0,5 sekundės (500 ms) ciklišk ai.

Jei kilo triktis, pabandykite išspręsti ją vadovaudamiesi trikčių šalinimo nurodymais. Nepavykus pašalinti trikties, kreipkitės į IKEA klientų aptarnavimo skyrių dėl techninės priežiūros.

ⓘ Jei prietaisą naudojote netinkamai, pardavėjo iškvietimas gali būti mokamas net ir garantiniu laikotarpiu.

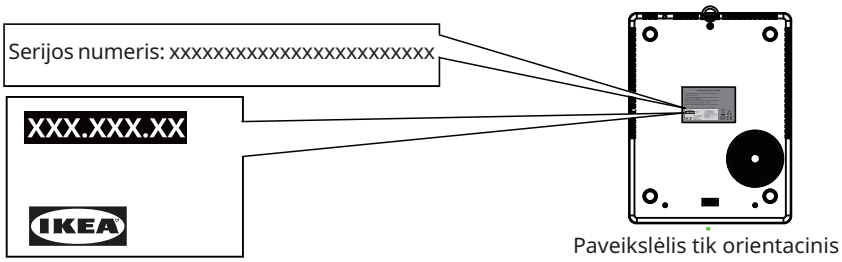
Techniniai duomenys

Modelis	14P12601
Kaitvietės tipas	Laisvai pastatoma indukcinė kaitvietė
Gaminimo zonų ir (arba) sričių skaičius	1
Nominali galia	2000 W
Nominali įtampa	220–240 V~
Nominalus dažnis	50–60 Hz
Ilgis	350 mm
Plotis	270 mm
Aukštis	45 mm
Grynasis svoris	2,5 kg

Techninių duomenų lentelė

Serijos numeris (prasideda „SN“, 22 skaitmenų kodas)

Gaminio numeris (8 skaitmenų kodas)



Paveikslėlis tik orientacinis

Energijos efektyvumas

Informacija apie gaminį pagal ES ekologinio projektavimo reglamentą

Modelio identifikatorius	14P12601
Kaitvietės tipas	Laisvai pastatoma indukcinė kaitvietė
Gaminimo zonų skaičius	1
Šildymo technologija	Indukcija
Apskritų gaminimo zonų skersmuo (Ø)	160 mm
Kiekvienos gaminimo zonos energijos sąnaudos (EC elektrinis terminis maisto apdorojimas)	181,2 Wh/kg
Kaitvietės energijos suvartojimas (EC elektrinė kaitvietė)	181,2 Wh/kg
Informacija apie gaminio suvartojamą energiją ir laiką, per kurį pereinama į mažos galios režimą	išjungties režimas: 0,8 W

IKEA garantija

Norėdami pasinaudoti gaminio garantija arba gauti techninę pagalbą



Kreipkitės į IKEA klientų aptarnavimo skyrių; nuorodą į savitarnos portalą arba telefono numerį rasite adresu www.IKEA.com.

Norėdami pateikti techninės priežiūros užklausą savitarnos portale ar lengviau rasti informaciją apie gaminį bei jo atsargines dalis, pasižymėkite gaminio etiketėje nurodytus 8 skaitmenų IKEA prekės numerį ir serijos numerį.

Skiltyje „Techniniai duomenys / vardinė plokštelė“ rasite, kur yra vardinė plokštelė

SAUGOKITE PIRKIMO IR (ARBA) PRISTATYMO DOKUMENTĄ!

Tai jūsų pirkimo dokumentas, be kurio garantija negalioja. Kvite taip pat nurodomas kiekvieno įsigyto prietaiso pavadinimas ir IKEA gaminio numeris (8 skaitmenys).

Prieš kreipdamiesi į mus, atidžiai perskaitykite kartu su prietaisu pateiktą techninę dokumentaciją.

Índice

Informações relativas à segurança....162
Instruções de segurança....163
Cuidados e limpeza....165
Questões ambientais....165
Descrição do produto....166
Indicadores....166
Utilização diária....166
Placa de aquecimento....167
Orientações relativas a panelas....168
Resolução de problemas....169
Dados técnicos....170
Eficiência energética....171
Garantia IKEA....171

Informações relativas à segurança

ⓘ Para sua segurança e para um correto funcionamento do equipamento, leia este manual atentamente antes da instalação e utilização. Mantenha sempre estas instruções com o equipamento mesmo se se mudar ou se o vender. Os utilizadores devem conhecer completamente as características de operação e de segurança do equipamento.

Utilização correta

- Não deixe o equipamento sem vigilância durante a utilização.
- O equipamento foi concebido exclusivamente para uso doméstico.
- O equipamento foi concebido exclusivamente para uso doméstico em espaços de interior.
- O equipamento não deve ser utilizado como superfície de trabalho ou como uma superfície de armazenamento.
- Não coloque ou armazene líquidos inflamáveis, materiais altamente inflamáveis ou objetos que derretam (por ex. filme, plástico, alumínio) em cima ou perto do equipamento.
- Cuidado ao ligar equipamentos elétricos a tomadas próximas. Não permita que os cabos de ligação entrem em contacto com o equipamento nem que fiquem debaixo deste, ou debaixo de panelas quentes.
- Não faça reparações por conta própria para evitar ferimentos e danos no equipamento. Contacte sempre a sua IKEA para assistência técnica.

Segurança de criança e pessoas vulneráveis

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos, por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do eletrodoméstico de uma forma segura, e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Mantenha todas as embalagens afastadas das crianças. Existe o risco de asfixia.
- Mantenha as crianças afastadas do equipamento tanto durante o funcionamento como quando não estiver em utilização.
- Crianças com menos de 8 anos de idade devem estar sempre afastadas do eletrodoméstico, a menos que constantemente supervisionadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ **AVISO!** Ative o bloqueio para crianças para evitar que crianças pequenas e animais de estimação liguem acidentalmente o aparelho.

Segurança geral

- Mantenha desobstruídas as aberturas de ventilação quer do equipamento quer da estrutura que o envolve.
- Não toque no painel quando o indicador de calor residual ainda estiver aceso, a fim de evitar lesões.

- Não insira qualquer objeto na placa de indução durante a operação para evitar choque elétrico.
- Não enrole o fio em volta do pescoço para evitar o risco de estrangulamento.
- Não deve utilizar-se uma máquina de limpeza a vapor para limpar este eletrodoméstico.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, uma vez que podem aquecer.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa no respetivo controlo e não dependa do detetor de tacho.
- Este eletrodoméstico não se destina a ser utilizado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Deve tomar-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, Centro de Serviço Autorizado ou pessoal igualmente qualificado para evitar qualquer risco. Contacte a IKEA para assistência técnica.
- Este aparelho deve ser utilizado num ambiente doméstico e em aplicações similares, tais como:
  - áreas de cozinha para funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - casas rurais;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
  - ambientes do tipo alojamentos com pequeno almoço.

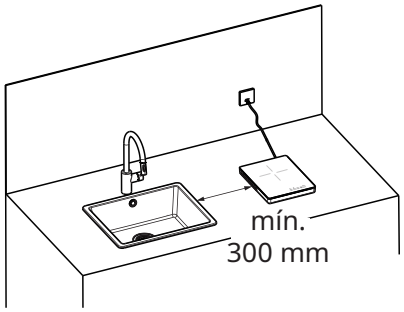
⚠ **CUIDADO:** superfície quente, as superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

⚠ **AVISO!** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de um choque elétrico. Contacte a IKEA para assistência técnica.

⚠ **AVISO!** O aparelho e as respetivas partes acessíveis aquecem durante a utilização.

⚠ **AVISO!** Deixar comida ao lume com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar num incêndio. NUNCA tente extinguir um foco de incêndio, desligue antes o aparelho e, em seguida, cubra a chama, p. ex., com uma tampa ou manta ignífuga.

⚠ **AVISO!** NÃO utilize nem desloque o aparelho durante a cozedura ou se estiver ligado a uma distância inferior a 30 cm de uma fonte de água (como torneira/lava-loiças).



Instruções de segurança

Instalação

- O fabricante não é responsável por qualquer dano a pessoas e animais de estimação ou danos materiais causados pela não observância dos seguintes requisitos.

⚠ **CUIDADO!** Para prosseguir com a instalação consulte as Informações de Segurança.

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

- Evite instalar o equipamento perto de portas ou por baixo de janelas pois as panelas quentes podem ser derrubadas na placa quando se abrem as portas e janelas.
- Certifique-se de que o equipamento não está danificado devido ao transporte. Não ligue um equipamento danificado.
- Não instale o equipamento se estiver danificado devido ao transporte.
- Não ligue a placa com cabos de extensão e não coloque a placa com o cabo esticado em zonas de trabalho.

- Não altere as especificações ou modifique este produto. Risco de ferimentos e danos no equipamento.

⚠ **AVISO!** Cumpra cuidadosamente as instruções para as ligações eléctricas.

Ligações elétricas
- Antes de ligar, verifique se a tensão nominal do equipamento indicada na chapa de identificação corresponde à tensão de alimentação disponível. Verifique também a potência nominal do aparelho e certifique-se de que a instalação elétrica da sua casa se adequa à potência nominal do aparelho (consulte o capítulo relativo aos dados técnicos).
- A chapa de identificação está localizada na parede inferior da placa.

⚠ **AVISO!** Risco de ferimentos por corrente eléctrica.
- Tomadas e fichas soltas ou incorretas poderão provocar o sobreaquecimento do terminal.

Antes de usar:
Preste atenção às seguintes instruções antes de usar.
- Utilize a tomada de alimentação principal padrão, e verifique regularmente a tomada para evitar qualquer dano.
- Não abra o aparelho sozinho nem permita que qualquer outra pessoa que não um técnico qualificado o faça. A reparação do aparelho deve ser realizada por um agente de assistência ou técnico igualmente qualificado.
- Verifique o cabo de alimentação e a ficha. Se o cabo de alimentação, ou a ficha, estiver danificado, não utilize o aparelho. Não retire a ficha com as mãos molhadas.
- Não use a extensão do cabo de alimentação e utilize apenas tomadas de fonte de alimentação padrão.
- Se o aparelho não for utilizado durante um longo período de tempo, ligue primeiro o aparelho durante 10 minutos para estabilizar o componente eletrónico. Em seguida, pode utilizar o aparelho.
- Não utilize o aparelho perto de água, fogos ou áreas húmidas. O aparelho destina-se APENAS a uma utilização doméstica interior.
- Remova toda a embalagem, adesivos e películas antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- Desligue as zonas de cozedura após cada utilização, através dos controlos e não confie apenas no detetor de panela.
- Risco de queimaduras! Não coloque objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas de panelas sobre a superfície de cozedura, pois podem ficar quentes.

⚠ **AVISO!** Perigo de incêndio! Gorduras e óleos sobreaquecidos podem inflamar muito rapidamente.

⚠ **AVISO!** Os utilizadores com pacemakers implantados devem manter a sua parte superior do corpo, pelo menos a 30 cm de focos de indução que estejam ligados.

⚠ **AVISO!** Não utilize o equipamento com as mãos molhadas e mantenha a superfície do painel de controlo seco. Uma grande quantidade de água sobre as teclas do painel de controlo fará tornam-nos inoperacionais.

Durante e após a utilização:
Preste atenção às instruções seguintes para evitar a ignição e acidentes.
- Coloque o aparelho APENAS numa superfície plana e sólida.
- As crianças devem ser supervisionadas e impedidas de utilizar o aparelho como brinquedo.
- Não coloque nenhum dos seguintes objetos no painel durante o funcionamento do aparelho.
  a) Aço inoxidável
  b) Ferro
  c) Ferro fundido
  d) Alumínio
  e) Tampa e esmalte
  f) Faca, garfo ou colher
  g) A placa é feita de ferro, aço inoxidável, ferro fundido ou alumínio
  h) Utensílios de cozinha vazios
- Durante o aquecimento, não transporte nem mova o aparelho com panelas em cima do mesmo.
- Mantenha um bom ambiente circundante para a ventilação durante o aquecimento.
- Não insira quaisquer arames ou objetos metálicos na entrada ou na saída de ar do eletrodoméstico.
- Como cuidar do painel
  a) Não deixe cair quaisquer objetos pesados em cima do painel.
  b) Não despeje água, ácido ou qualquer líquido no painel.
  c) Não queime nada com fogo no painel.
  d) Não coloque panelas quentes sobre o aparelho se o mesmo não estiver em utilização.
  e) Se a superfície (painel) estiver rachada, desligue o aparelho imediatamente para evitar choque elétrico e leve-o à IKEA para assistência técnica.
  f) Algumas das panelas podem gerar um ruído durante a utilização. Mova ligeiramente os utensílios de cozinha, e o ruído poderá desaparecer ou reduzir. Se tal não acontecer, mude as panelas.
- Não coloque o aparelho sobre carpetes, panos ou materiais de papel durante o funcionamento.
- Não toque no painel enquanto estiver quente. O painel mantem-se quente até que o indicador de calor residual desapareça, mesmo depois de desligada a corrente.
- Não desligue o aparelho da tomada puxando o cabo.
- Desligue o aparelho e permita que o mesmo arrefeça antes de retirar a ficha da tomada. Retire

a ficha da tomada se não pretender utilizar o aparelho durante longos períodos de tempo.
- Mantenha as panelas afastadas do aparelho após a utilização.

Como evitar danos no equipamento
- O vidro cerâmico poderá ser danificado por queda de objetos ou por pancadas de panelas.
- As panelas de ferro fundido, alumínio ou com bases danificadas podem riscar o vidro cerâmico quando deslizarem na superfície.
- O vidro cerâmico pode ser danificado se cair no chão.
- Para evitar danos nos utensílios de cozinha e no vidro cerâmico, não deixe panelas ou frigideiras ferverem em seco.
- Não utilizar as zonas de cozedura com panelas vazias ou sem panelas.
- Nunca alinhar qualquer peça do equipamento com papel de alumínio. Nunca colocar plástico ou qualquer outro material que possa derreter no ou sobre o equipamento.

⚠ **AVISO!** Manter o equipamento ligado à tomada de energia após a utilização até que o ventilador e o indicador de temperatura se tenha desligado.

Informações sobre acrilamidas
Importante! De acordo com os últimos conhecimentos científicos, alourar demasiado os alimentos, principalmente os produtos com muito amido, pode constituir um risco para a saúde devido às acrilamida. Portanto, recomendamos cozinhar com temperaturas o mais baixo possíveis e não tostar demasiado os alimentos.

Cuidados e limpeza

⚠ **AVISO!**
- Desligue o equipamento e deixe-o arrefecer antes de o desligar.
- Desligue o equipamento e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Por razões de segurança, não limpe o equipamento com jato de vapor ou produtos de limpeza de alta pressão.
- Objetos cortantes e agentes de limpeza abrasivos danificam o equipamento. Limpe o equipamento e remova os resíduos com água e detergente da loiça após cada utilização. Remova também os restos dos agentes de limpeza!

ⓘ Riscos ou manchas escuras no vidro cerâmico que não se conseguem remover não afetam o funcionamento do equipamento.

Remover os resíduos e sujidades mais resistentes:
- Devem ser removidos imediatamente os resíduos de alimentos com açúcar, plástico e folha de alumínio, sendo a melhor ferramenta para a limpeza da superfície de vidro é um raspador (não incluído com o equipamento). Coloque um raspador inclinado sobre a superfície de vidro cerâmico e remova os resíduos deslizando a lâmina sobre a superfície. Limpe o equipamento com um pano húmido e um pouco de detergente da loiça. Finalmente, seque o equipamento com um pano limpo.
- As manchas de calcário e de água, salpicos de gordura e descolorações metálicas brilhantes devem ser removidas após o equipamento ter arrefecido utilizando detergente para vidro cerâmico ou para aço inoxidável.

Questões ambientais

Eliminação de eletrodomésticos

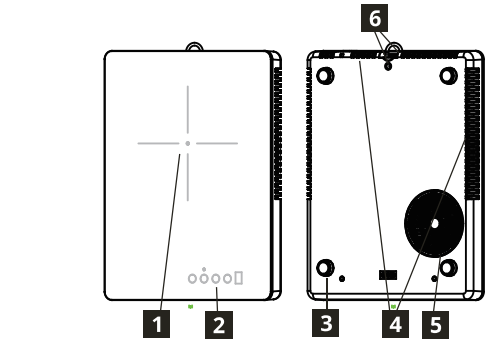
O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser levado para o respetivo ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estará a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos. Para mais informações detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contacto com o conselho local, o serviço de recolha de lixo doméstico ou a loja onde adquiriu o produto.

⚠ **AVISO!** Execute estes passos para se desfazer do equipamento:
- Retire a ficha da tomada da rede elétrica.
- Corte o cabo de alimentação e descarte-o.

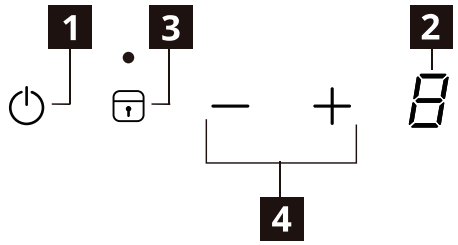
Eliminação de eletrodomésticos
Os materiais com o símbolo ♺ são recicláveis. Descarte a embalagem num recipiente de recolha adequado para reciclá-lo.

Poupança de energia
- Se possível, coloque sempre tampas nos recipientes.
- Coloque a panela na zona de cozedura antes de a ligar.
- O fundo do recipiente deve ser o mais espesso e plano possível.

Descrição do produto



1 Área de aquecimento
Zona de cozedura 160 mm, 2000 W
2 Painel de controlo
3 Pés de silicone
4 Saída de ar
5 Entrada de ar
6 Gancho



Configuração do painel de controlo

1 Modo de espera
2 Visor do nível de potência
3 Bloqueio/Bloqueio para crianças
4 Definição do nível de potência -/+

Disposição e campos dos sensores Controlo por Toque

A placa de indução é manuseada através do toque nos sensores.
As disposições e os sinais sonoros (bip curto) confirmam a seleção de uma função.

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Potência	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1100 W	1500 W	2000 W

Indicadores

Panela em falta ou colocada incorretamente

Este símbolo é apresentado se a panela não for adequada à cozedura de indução, se não estiver corretamente posicionada ou se não tiver as dimensões adequadas à zona de cozedura selecionada. Se não for detetada nenhuma panela num espaço de 60 segundos após a seleção, a zona de cozedura desliga-se.

Calor residual

Se o visor apresentar "H", a zona de cozedura ainda está quente. Quando a zona de cozedura arrefece, o visor desliga-se.

⚠ **AVISO!** Risco de queimaduras devido ao calor residual! Depois de desligar o equipamento, as zonas de cozedura necessitam de algum tempo para arrefecer. Observe o indicador de calor residual [H].

Utilize o calor residual para derreter ou manter comida quente.
Não desligue o equipamento sem esperar que o [H] desapareça do monitor.

Utilização diária

A função de bloqueio para crianças está sempre ativa quando o produto está ligado e não está a ser utilizado.

Ligar à tomada

Depois de inserir a ficha na tomada principal, o Bloqueio para crianças será ativado. Mantenha premida a tecla de bloqueio para crianças durante 3 segundos

para a desativar; o ecrã apresentará "0", indicando o modo de espera, e a luz indicadora de bloqueio apagar-se-á. Agora pode definir os níveis de potência.
Se premir a tecla de espera durante o funcionamento da placa de fogão, esta entrará no modo de bloqueio para crianças.

— +

Definição do nível de potência

1. Prima - ou + para controlar o nível de potência durante o funcionamento.
2. Prima -, o nível de potência vai diretamente para "9".
   Prima - para diminuir o nível de potência de "9" a "1".
3. Prima + o nível de potência irá aumentar de "1".
   Prima + para aumentar o nível de potência a partir de "1" a "9".
4. Prima longamente - ou +, o nível de potência irá deslocar-se.
5. Prima - e + ao mesmo tempo, o nível de potência voltará para "0".

Função do modo Bloqueio/Limpeza

Quando a zona de cozedura está a funcionar, pode bloquear o painel de controlo, por exemplo, para limpar a placa.
Evitará alterar acidentalmente a definição do nível de potência.

Ativar o Bloqueio

Prima brevemente a tecla de bloqueio. A função é ativada quando o indicador da tecla de bloqueio se acende e é emitido um som.

Desativar o Bloqueio

1. Prima brevemente a tecla de bloqueio. A função é desativada quando o indicador da tecla de bloqueio se apaga e é emitido um sinal sonoro.
2. O nível de potência voltará à definição anterior.

Modo de espera automático

A função coloca a placa de indução em modo de espera automaticamente se:

- NÃO definir o nível de potência dentro de 10 segundos depois de ligar a placa.
- NÃO desligar a zona de cozedura, não alterar o nível de potência duas horas depois ou em caso de sobreaquecimento (por exemplo, quando uma panela ferve sem água).

Placa de aquecimento

Regulação do calor	Utilizar para:	Tempo (min)	Sugestões
1	• Manter quentes os alimentos cozinhados.	como necessário	Coloque uma tampa no recipiente.
1-2	• Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5-25	Mexer de vez em quando.
2-3	• Cozinhar pratos à base de arroz e leite, aquecer refeições prontas.	25-50	Adicionar pelo menos o dobro do líquido do arroz e misturar os pratos de leite a meio do processo.
4-5	• Cozinhar a vapor legumes, peixe, carne, batatas.	20-45	Adicionar uma pequena quantidade de água.
	• Cozinhar grandes quantidades de alimentos e guisados.	60-150	Adicionar uma pequena quantidade de água.

Regulação do calor	Utilizar para:	Tempo (min)	Sugestões
5-6	• Fritura ligeira: cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, roux, ovos.	como necessário	Virar a meio.
7-8	• Hash browns, bifes.	5-15	Virar a meio.
9	• Ferver água, cozinhar massa, grelhar carne (goulash, assado), fritar batatas fritas.		

Orientações relativas a panelas

Que panelas utilizar
Utilize apenas panelas e tachos com um fundo de material ferromagnético que sejam adequadas à utilização em placas de indução:
- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço carbono
- aço inoxidável (embora nem todos os tipos)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou placa ferromagnética

Para saber se uma panela ou tacho é adequada, procure o símbolo (normalmente gravado no fundo). Também pode aproximar um íman do fundo. Se o íman aderir ao fundo, a panela pode ser utilizada com placas de indução.

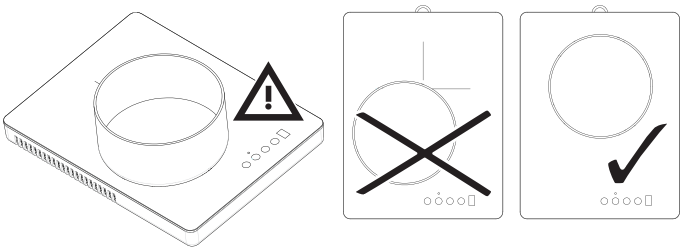
Para garantir a máxima eficiência, utilize sempre panelas e tachos de fundo plano, que contribui para a distribuição uniforme do calor. Se o fundo for irregular, a potência e a condução do calor serão afetadas.

Como utilizar
Diâmetro mínimo da base da panela/tacho para áreas de cozedura diferentes
Para garantir que a placa funciona devidamente, a panela deve cobrir um ou mais pontos de referência indicados na superfície da placa e deve possuir um diâmetro mínimo adequado.

Utilize sempre a zona de cozedura que melhor corresponde ao diâmetro da base da panela.

Zona de cozedura	Diâmetro recomendado da zona de cozedura [mm]
Zona de cozedura traseira do meio	120-160

Coloque o utensílio de cozinha no centro da zona selecionada. Certifique-se de que os utensílios de cozinha não ultrapassem a marcação da zona



Panelas/tachos vazios ou com fundo fino
Não utilize panelas/tachos vazios ou com fundo fino na placa, uma vez que a mesma não será capaz de monitorizar a temperatura ou de se desligar automaticamente se a temperatura estiver demasiado alta, danificando a panela ou a superfície da placa. Se tal ocorrer, não toque em nada e permita que todos os componentes arrefeçam.
Se for apresentada uma mensagem de erro, consulte a secção “Resolução de problemas”.

Dicas/sugestões

Ruído durante a cozedura

Quando uma zona de cozedura está ativa, pode ouvir um ligeiro zumbido. Esta é uma característica de todas as zonas de cozedura de vitrocerâmica e não prejudica o funcionamento ou a durabilidade do aparelho. O ruído depende da panela utilizada. Se causar um incómodo considerável, mudar de panela poderá ajudar.

Ruídos normais de funcionamento da placa de indução

A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos para gerar calor diretamente no fundo dos utensílios de cozinha. Os tachos e panelas podem causar uma variedade de ruídos ou vibrações, dependendo da forma como são fabricados.
Esses ruídos são descritos a seguir:

Zumbido baixo (como um transformador)

Este ruído é produzido quando se cozinha com um nível de calor elevado. É baseado na quantidade de energia transferida da placa de cozinhar para os utensílios de cozinha.
O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Assobio silencioso

Este ruído é produzido quando o recipiente de cozedura está vazio. Cessa quando líquidos ou alimentos são colocados no recipiente.

Crepitação

Este ruído ocorre em utensílios de cozinha compostos por vários materiais sobrepostos.
É causado pelas vibrações das superfícies onde os diferentes materiais se encontram. O ruído

nos utensílios de cozinha pode variar consoante a quantidade de alimentos ou líquidos e o método de cozedura (p. ex., ferver, cozer em lume brando, fritar).

Assobio agudo

Este ruído ocorre quando os utensílios de cozinha são feitos de materiais diferentes, sobrepostos uns aos outros, e quando são utilizados na potência máxima e em duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Estes sons são normais Ruídos de ventoinha

Para o bom funcionamento do sistema eletrónico, é necessário regular a temperatura da placa de cozinhar. Para este efeito, a placa de cozinhar está equipada com uma ventoinha de arrefecimento, que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. A ventoinha também pode continuar a funcionar depois de o aparelho ser desligado, se a temperatura detetada na placa de cozinhar ainda estiver demasiado elevada depois de a desligar.

Sons rítmicos, semelhantes ao tique-taque de um relógio

Este ruído ocorre apenas quando estão em funcionamento pelo menos três zonas de cozedura e desaparece ou enfraquece quando algumas delas são desligadas.
Os ruídos descritos são um elemento normal da tecnologia de indução e não devem ser considerados como defeitos.

Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
O eletrodoméstico não funciona.	Falta de energia elétrica ou curto-circuito na fonte de energia da sua casa.	Certifique-se de que a sua ligação elétrica não foi interrompida.
	Passaram mais de 10 segundos desde que o equipamento foi ligado.	Ligue o equipamento novamente.
	O bloqueio para crianças está ligado.	Certifique-se de que o fecho/bloqueio para crianças não está acionado (consulte a secção "Função de fecho/bloqueio para crianças").
	Vários campos de sensor foram tocados ao mesmo tempo.	Toque apenas numa área do sensor de cada vez.
	Água ou resíduos na superfície do vidro	Certifique-se de que a interface do utilizador está limpa e seca antes de utilizar
O aparelho deixou de funcionar. Indicação de erro: 4	A panela não é adequada para placas de indução.	Certifique-se de que utiliza utensílios de cozinha adequados
	Não existem panelas na zona de cozedura ou o diâmetro da panela é inferior a 120 mm.	Certifique-se de que os utensílios de cozinha adequados estão posicionados na área
O aparelho deixou de funcionar. Indicação de erro: E → 2	O sensor de temperatura na PCB não está a funcionar.	Se E → 2 persistir, contacte a IKEA para obter assistência técnica.
	Temperatura ambiente é muito alta.	
O aparelho deixou de funcionar. Indicação de erro: E → 3	A principal fonte de alimentação é superior a 275 V CA.	Mude para produtos com a fonte de alimentação adequada.
O aparelho deixou de funcionar. Indicação de erro: E → 4	A principal fonte de alimentação é inferior a 100 V CA.	Mude para produtos com a fonte de alimentação adequada.

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho deixou de funcionar. Indicação de erro: E → 5	O sensor de temperatura sob o vidro não está a funcionar.	Contacte a IKEA para assistência técnica.
O aparelho deixou de funcionar. Indicação de erro: E → 6		
O aparelho deixou de funcionar. Indicação de erro: E → 0	Exceção interna	Desligue o aparelho e reinicie-o após 5 minutos. Se E → 0 persistir, contacte a IKEA para obter assistência técnica.

O código de erro é apresentado quando a placa é ligada e é detetado um erro: "E" e números são apresentados intermitentemente num ciclo de 0,5 s (500 ms).

Se ocorrer um erro, tente resolvê-lo seguindo as orientações da resolução de problemas. Se não for possível resolver o problema, contacte a IKEA para obter assistência técnica.

ⓘ Se utilizou o equipamento de forma errada, o comerciante poderá não se deslocar de forma gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Dados técnicos

Modelo	14P12601
Tipo de placa	Placa de indução autónoma
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	1
Potência nominal	2000 W
Tensão nominal	220-240 V~
Frequência nominal	50-60 Hz
Profundidade	350 mm
Largura	270 mm
Altura	45 mm
Peso líquido	2,5 kg

Placa de características

Número de série (código de 22 dígitos que começa com SN)

Número do artigo (código de 8 dígitos)

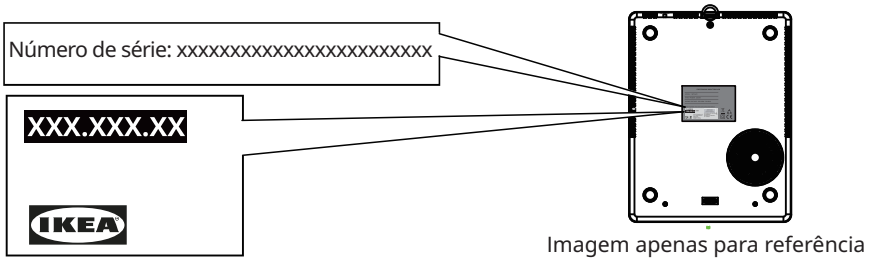


Imagem apenas para referência

Eficiência energética

Informação do Produto de acordo com o Regulamento de Ecodesign da UE

Identificação do modelo	14P12601
Tipo de placa	Placa de indução autónoma
Número de zonas de cozedura	1
Tecnologia de aquecimento	Indução
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	160 mm
Consumo energético por zona de cozedura (CE da cozedura elétrica)	181,2 Wh/kg
Consumo energético da placa (CE da placa elétrica)	181,2 Wh/kg
Informações sobre o produto relativas ao consumo de energia e ao tempo necessário para atingir o modo de baixo consumo aplicável	modo desligado: 0,8 W

Garantia IKEA

Se pretender acionar a garantia do seu produto ou obter suporte para o produto, agradecemos que nos contacte



Entre em contacto com o apoio ao cliente da IKEA. Pode encontrar a hiperligação para o portal de self-service ou o número de telefone em www.IKEA.com.

Para concluir o seu pedido de assistência técnica no portal de self-service e encontrar mais facilmente informações sobre o seu produto ou peças sobresselentes relacionadas com o mesmo, recomendamos que anote o número de artigo IKEA (8 dígitos) e o Número de série presentes na etiqueta do produto.

Na secção Dados técnicos/placa de características, pode encontrar a localização da placa de características

GUARDE O COMPROVATIVO DE COMPRA/ ENTREGA!

É o seu comprovativo de compra; a garantia não será válida sem ele. O recibo também contém o nome e o número de artigo IKEA (8 dígitos) de cada eletrodoméstico comprado.

Leia atentamente a documentação técnica fornecida com o seu aparelho antes de nos contactar.

Cuprins

Informaţii privind siguranţa 172
Instrucţiuni referitoare la siguranţă 173
Îngrijirea şi curăţarea 175
Aspecte referitoare la mediu 175
Descrierea produsului 176
Indicatori 176
Utilizare zilnică 176
Tabel cu instrucţiuni de gătit 177
Ghid pentru vase 178
Depanare 179
Date tehnice 180
Eficienţa energetică 181
Garanţie IKEA 181

Informaţii privind siguranţa

ⓘ Pentru siguranţa dumneavoastră şi funcţionarea corectă a aparatului, citiţi cu atenţie acest manual înainte de instalare şi utilizare. Păstraţi întotdeauna aceste instrucţiuni împreună cu aparatul, chiar dacă vă mutaţi sau îl vindeţi. Utilizatorii trebuie să cunoască în totalitate caracteristicile funcţionale ale aparatului şi pe cele referitoare la siguranţă.

Utilizarea corectă

- Nu lăsaţi aparatul nesupravegheat în timpul funcţionării.
- Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic în spaţii interioare.
- Aparatul nu trebuie să fie utilizat ca suprafaţă de lucru sau ca suprafaţă de depozitare.
- Nu aşezaţi şi nu depozitaţi lichide inflamabile, materiale extrem de inflamabile sau obiecte care s-ar putea topi (de exemplu, folie de plastic, material plastic, aluminiu), în aparat sau în apropierea lui.
- Daţi dovadă de precauţie atunci când conectaţi aparate electrice la prizele din apropiere. Nu lăsaţi cablul de conectare să intre în contact cu aparatul sau vesela fierbinte sau să fie prins sub acestea.
- Nu efectuaţi reparaţiile dvs. înşivă - evitaţi astfel accidentările şi deteriorarea aparatului. Contactaţi întotdeauna IKEA pentru service.

Siguranţa copiiilor şi a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta minimă de 8 ani şi de către persoanele cu capacităţi fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experienţă şi cunoştinţe în cazul în care acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur şi înţeleg pericolele pe care le comportă aparatul.
- Nu lăsaţi ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericolul de sufocare.
- Nu lăsaţi copiii să se apropie de aparat nici atunci când acesta este în funcţiune şi nici atunci când nu este pornit.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani trebuie să stea la distanţă de aparat, cu excepţia cazului în care sunt supravegheaţi continuu.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curăţarea şi întreţinerea aparatului nu trebuie efectuate de copii nesupravegheaţi.

⚠ **AVERTIZARE!** Activaţi blocarea copilului pentru a evita pornirea neintenţionată a aparatului pentru copii mici şi animale de companie.

Siguranţa generală

- Păstraţi libere şi neobstrucţionate deschiderile de ventilaţie din carcasa aparatului sau din structura încorporată.
- Nu atingeţi panoul atunci când indicatorul de căldură reziduală este încă aprins pentru a evita astfel accidentările.
- Nu introduceţi nici un obiect în plita cu inducţie în timpul funcţionării, pentru a evita astfel electrocutarea.
- Nu înfăşuraţi cablul în jurul gâtului, pentru a evita astfel pericolul de strangulare.
- Nu trebuie să se utilizeze un aparat de curăţat cu aburi pentru a curăţa aparatul.

- Obiectele de metal, de ex. cuţitele, furculiţele, lingurile şi capacele nu trebuie puse pe suprafaţa plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- După utilizare, opriţie lementul plitei cu ajutorul butonului şi nu lăsaţi această operaţiune în sarcina detectorului de vase.
- Aparatul nu este destinat acţionării utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă de la distanţă separat.
- Aveţi grijă să nu atingeţi elementele de încălzire.
- În cazul în care cablul de alimentare a suferit deteriorări, este necesară înlocuirea sa de către producător, de către centrul de asistenţă tehnică autorizat sau de către persoane de competenţă echivalentă, pentru a se evita pericolele. Vă rugăm să contactaţi IKEA pentru service.
- Acest aparat este destinat utilizării în medii domestice şi alte locuri similare precum:
  - bucătării ale personalului din magazine, birouri şi alte medii de lucru;
  - ferme;
  - de către clienţi în hoteluri, moteluri şi alte medii de tip rezidenţial;
  - medii de tip cazare şi mic dejun.

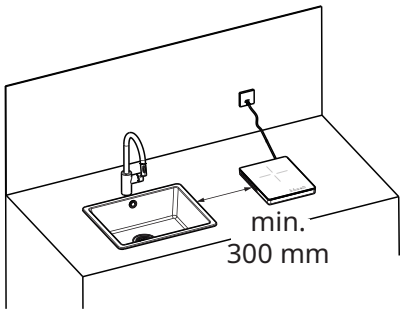
⚠ **ATENŢIE:** suprafaţă fierbinte. Suprafeţele se înfierbântă în timpul utilizării.

⚠ **AVERTIZARE!** Dacă suprafaţa este crăpată, opriţi aparatul pentru a evita riscul de electrocutare. Vă rugăm să contactaţi IKEA pentru service.

⚠ **AVERTIZARE!** Aparatul şi părţile sale accesibile devin fierbinţi pe durata utilizării.

⚠ **AVERTIZARE!** În cazul în care lăsaţi mâncarea cu ulei sau grăsime nesupravegheată pe o plită, pot apărea pericole şi puteţi provoca incendii. Nu încercaţi NICIODATĂ să stingeţi focul cu apă, ci opriţi aparatul şi apoi acoperiţi flacăra, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură antifoc.

⚠ **AVERTIZARE!** NU utilizaţi şi nu plasaţi aparatul în timpul gătitului sau atunci când este conectat la o distanţă mai mică de 30 cm de o sursă de apă (de exemplu, robinet/chiuvetă).



Instrucţiuni referitoare la siguranţă

Instalarea

- Fabricantul nu este răspunzător pentru nicio vătămare a persoanelor sau animalelor de companie sau pentru daune materiale cauzate de nerespectarea următoarelor cerinţe.

⚠ **ATENŢIE!** Pentru a efectua instalarea, citiţi Informaţiile referitoare la siguranţă.

⚠ **AVERTIZARE!** Procesul de instalare trebuie să respecte legile, reglementările, directivele şi standardele (normele şi reglementările privind siguranţa produselor electrice, reciclarea corectă în conformitate cu reglementările, etc.) care sunt în vigoare în ţara de utilizare a aparatului!

- Evitaţi instalarea aparatului lângă uşi şi sub ferestre, deoarece vasele de gătit fierbinţi pot cădea de pe plită atunci când uşile sau ferestrele se deschid.
- Asiguraţi-vă că aparatul nu a fost deteriorat din cauza transportului. Nu conectaţi un aparat deteriorat.
- Nu instalaţi aparatul dacă a fost deteriorat în timpul transportului.
- Nu conectaţi plita cu prelungitoare electrice şi nu aşezaţi plita astfel încât cablul să treacă prin zone de lucru.
- Nu schimbaţi specificaţiile şi nu modificaţi acest produs. Pericol de accidentare şi de deteriorare a aparatului.

⚠ **AVERTIZARE!** Respectaţi cu grijă instrucţiunile pentru conexiunile electrice.

Conexiuni electrice

- Înainte de conectare, verificaţi dacă tensiunea nominală a aparatului indicată pe plăcuţa cu parametri corespunde cu tensiunea de alimentare disponibilă. De asemenea, verificaţi puterea nominală a aparatului şi asiguraţi-vă că instalaţia electrică a locuinţei este dimensionată corespunzător pentru a se potrivi cu puterea nominală a aparatului (consultaţi capitolul Date tehnice).
- Plăcuţa cu parametri se află pe partea inferioară a carcasei plitei.

⚠ **AVERTIZARE!** Pericol de accidentare din cauza curentului electric.

- Conexiunile de ştecăr şi priză slăbite şi inadecvate pot produce supraîncălzirea terminalului.

Înainte de utilizare:

Vă rugăm să luaţi în consideraţie următoarele instrucţiuni înainte de utilizare.

- Utilizaţi priza electrică standard de alimentare, principală şi verificaţi periodic priza pentru a evita o eventuală deteriorare.
- Nu deschideţi aparatul de unul singur şi nu permiteţi deschiderea acestuia de către o persoană necalificată. Reparaţi aparatul numai de un agent de service sau de un tehnician calificat în mod similar.
- Verificaţi cablul de alimentare şi ştecărul. În cazul în care cablul de alimentare sau ştecărul este deteriorat, vă rugăm să nu utilizaţi aparatul. Nu scoateţi ştecărul cu mâinile ude.
- Nu utilizaţi cablul de alimentare de prelungire şi trebuie să folosiţi numai priza electrică principală de alimentare.
- Dacă aparatul nu este utilizat pentru o perioadă lungă de timp, vă rugăm mai întâi să porniţi aparatul pentru a stabiliza componenta electronică timp de 10 minute. Apoi, puteţi începe să utilizaţi aparatul.
- Nu utilizaţi aparatul în apropierea apei, focului sau a unei zone umede. Aparatul este destinat utilizării NUMAI în gospodării interioare.
- Înainte de utilizare, îndepărtaţi toate ambalajele, autocolantele şi pelicula de pe aparat.
- Opriţi funcţionarea tuturor zonele de gătit după fiecare utilizare, cu ajutorul butoanelor respective, şi nu vă bazaţi pe detectorul de vase de gătit.
- Pericol de arsuri! Nu aşezaţi obiecte din metal, precum cuţite, furculiţe, linguri şi capace de cratiţe pe suprafaţa de gătit, fiindcă aceste vor deveni fierbinţi.

⚠ **AVERTIZARE!** Pericol de incendiu! Grăsimile şi uleiurile supraîncălzite se pot aprinde foarte repede.

⚠ **AVERTIZARE!** Utilizatorii cu stimulatoare cardiace implantate trebuie să păstreze o distanţă de cel puţin 30 cm între partea de sus a corpului lor şi zonele de gătit cu inducţie care sunt în funcţiune.

⚠ **AVERTIZARE!** Nu folosiţi aparatul cu mâinile ude şi păstraţi în stare uscată suprafaţa panoului de comandă. Dacă există multă apă pe tastele panoului de comandă, atunci acestea nu mai funcţionează.

În timpul utilizării şi după aceea:

Vă rugăm să luaţi în consideraţie instrucţiunea următoare, pentru a evita aprinderea şi accidentele.

- Aşezaţi aparatul NUMAI pe o suprafaţă plană şi solidă.
- Supravegheaţi copiii pentru a vă asigura că aceştia nu se joacă cu aparatul.
- Nu aşezaţi următoarele obiecte pe panou în timpul funcţionării aparatului.
  a) Oţel inoxidabil
  b) Fier
  c) Fontă
  d) Aluminiu
  e) Capace şi obiecte din email
  f) Cuţite, furculiţe sau linguri
  g) Placa este din fier, oţel inoxidabil, fontă sau aluminiu
  h) Vase de gătit goale
- Nu purtaţi şi nu mutaţi aparatul cu vase deasupra, în timpul încălzirii.
- Păstraţi un mediu ambiant corespunzător pentru ventilaţie în timpul încălzirii.
- Nu introduceţi niciun obiect de sârmă sau metal în orificiul de admisie a aerului sau în orificiul de evacuare a aerului al aparatului.
- Cum protejaţi panoul
  a) Nu lăsaţi să cadă obiecte grele pe panou.
  b) Nu turnaţi apă, acid şi niciun fel de lichide pe panou.
  c) Nu ardeţi cu foc niciun obiect pe panou.
  d) Nu aşezaţi vase fierbinţi deasupra când aparatul nu este în uz.
  e) Dacă suprafaţa (panoul) este crăpată, opriţi imediat aparatul pentru a evita electrocutarea şi returnaţi-l la IKEA pentru service.
  f) Unele vase de gătit pot genera zgomot în timpul utilizării. Deplasaţi puţin vasele şi zgomotul poate dispărea sau se va reduce. Dacă nu se întâmplă aşa , înlocuiţi vasele.
- Nu aşezaţi aparatul pe covoare, pânză sau hârtie în timpul funcţionării.
- Nu atingeţi panoul atunci când este fierbinte. Panoul este încă fierbinte până când indicatorul de căldură reziduală se stinge, chiar dacă alimentarea electrică este oprită.
- Nu deconectaţi aparatul trăgând de cablu.
- Vă rugăm să opriţi aparatul şi să-l lăsaţi să se răcească înainte de scoaterea din priză. Vă rugăm să deconectaţi cablul de alimentare atunci când aparatul va fi utilizat pentru perioadă lungă de timp.

- Ţineţi vasele departe de aparat după utilizare.

Cum evitaţi deteriorarea aparatului
- Placa vitroceramică poate fi deteriorată de obiectele care cad pe ea sau dacă este lovită de vasele de gătit.
- Vasele de gătit din fontă, aluminiu turnat sau care au fundul deteriorat pot zgâria placa vitroceramică dacă sunt deplasate prin alunecare pe suprafaţa acesteia.
- Placa vitroceramică poate fi de asemenea deteriorată dacă este lăsată să cadă pe podea.
- Pentru a evita deteriorarea vaselor de gătit şi plăcii vitroceramice, nu lăsaţi cratiţele sau tigăile să fie încălzite fără apă.
- Nu folosiţi zonele de gătit cu vase de gătit goale sau fără vase de gătit.
- Nu înveliţi nicio parte a aparatului cu folie de aluminiu. Nu puneţi niciodată material plastic sau orice alt material care se poate topi în aparat sau pe aparat.

⚠ **AVERTIZARE!** După utilizare, lăsaţi produsul conectat la priză, până când ventilatorul şi indicatorul termic se opresc.

Informaţii privind acrilamidele
Important! Conform celor mai recente descoperiri ştiinţifice, rumenirea intensă a alimentelor, în special în produsele care conţin amidon, poate constitui un pericol pentru sănătate din cauza acrilamidelor. Prin urmare, vă recomandăm să gătiţi la cele mai mici temperaturi posibile şi să nu rumeniţi alimentele prea mult.

Îngrijirea şi curăţarea

⚠ **AVERTIZARE!**
- Opriţi aparatul şi lăsaţi-l să se răcească înainte de a îl deconecta.
- Opriţi aparatul şi lăsaţi-l să se răcească înainte de a îl curăţa.
- Din motive de siguranţă, nu curăţaţi aparatul cu jet de aburi sau cu dispozitive de curăţare de înaltă presiune.
- Obiectele ascuţite şi agenţii de curăţare abrazivi vor deteriora aparatul. Curăţaţi aparatul şi îndepărtaţi reziduurile cu apă şi lichid de spălat după fiecare utilizare. Îndepărtaţi, de asemenea resturile de agenţi de curăţare!

ⓘ Zgârieturile sau petele întunecate de pe vitroceramică care nu pot fi eliminate nu afectează funcţionarea aparatului.

Îndepărtarea reziduurilor şi a resturilor persistente:
- Alimentele care conţin zahăr, resturi de materiale plastice, de staniol, trebuie să fie îndepărtate imediat, cel mai bun instrument pentru curăţarea suprafeţei de sticlă fiind o racletă (nu este inclusă între accesoriile aparatului). Poziţionaţi o racletă în unghi pe suprafaţa vitroceramică şi îndepărtaţi reziduurile deplasând prin alunecare lama pe suprafaţă. Ştergeţi aparatul cu o cârpă umedă şi puţin detergent lichid. În final, uscaţi prin frecare aparatul folosind o cârpă curată.
- Inelele de calcar, inelele de apă, stropii de grăsime, decolorările metalice strălucitoare, trebuie să fie îndepărtate după ce aparatul s-a răcit, folosind un agent de curăţare pentru vitroceramică sau oţel inoxidabil.

Aspecte referitoare la mediu

Eliminarea aparatelor de uz casnic

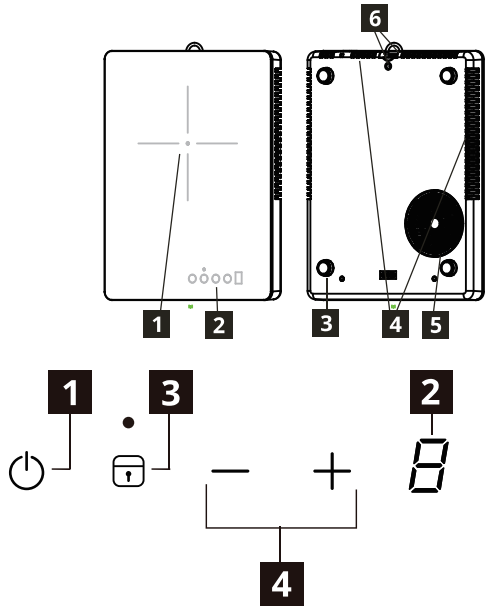
Simbolul  de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi tratat ca un deşeu menajer. În schimb, el trebuie să fie dus la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corespunzător, veţi ajuta la prevenirea posibilelor consecinţe negative asupra mediului şi sănătăţii oamenilor, care ar putea fi cauzate de manipularea necorespunzătoare a acestui produs ca deşeu. Pentru mai multe informaţii detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi primăria, serviciul de eliminare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde aţi achiziţionat produsul.

⚠ **AVERTIZARE!** Efectuaţi aceste etape pentru a elimina aparatul:
- Scoateţi ştecărul din priza principală.
- Tăiaţi cablul electric şi îndepărtaţi-l.

Eliminarea aparatelor de uz casnic
Materialele cu simbolul ♺ sunt reciclabile.
Puneţi ambalajul într-un recipient de colectare corespunzător pentru reciclarea lui.

Economisirea de energie
- Dacă este posibil, puneţi întotdeauna capace pe cratiţe.
- Aşezaţi vasul pe zona de gătit înainte de a o porni.
- Partea de jos a vasului trebuie să fie cât mai groasă şi cât mai plată.

Descrierea produsului



1 Zonă de încălzire
Zonă de gătit 160 mm, 2000 W
2 Panou de comandă
3 Picioare de silicon
4 Deschidere de ieşire pentru aer
5 Deschidere de intrare pentru aer
6 Cârlig pentru agăţare

Configuraţia panoului de comandă

1 Standby
2 Afişarea nivelului de putere
3 Blocare/Blocare pentru copii
4 Setarea nivelului de putere -/+

Câmpuri cu senzori de control tactil şi afişări

Utilizaţi plita atingând câmpurile cu senzori.
Afişările şi semnalele acustice (bip scurt) confirmă selectarea unei funcţii.

Nivelul de putere	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Putere	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1100 W	1500 W	2000 W

Indicatori

Vas poziţionat greşit sau acesta lipseşte

Acest simbol apare dacă vasul nu este potrivit pentru gătit prin inducţie, nu este poziţionat corect sau nu are o dimensiune adecvată pentru zona de gătit selectată. Dacă nu se detectează niciun vas în decurs de 60 de secunde de la efectuarea selecţiei, zona de gătit se opreşte.

H Căldură reziduală

Dacă pe afişaj apare „H”, zona de gătit este încă fierbinte. Când zona de gătit se răceşte, afişajul se stinge.

⚠ **AVERTIZARE!** Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale! După ce opriţi aparatul, zonele de gătit au nevoie de un anumit timp ca să se răcească. Urmăriţi indicatorul de căldură reziduală H.

Utilizaţi căldura reziduală pentru topirea alimentelor şi păstrarea lor în stare caldă. Nu deconectaţi produsul fără a aştepta ca H să dispară de pe afişaj.

Utilizare zilnică

Funcţia de blocare pentru copii este întotdeauna activă atunci când produsul este conectat la priză şi nu este utilizat.

Conectarea la priză

După ce introduceţi ştecărul în priza de alimentare de la reţea, blocarea pentru copii va fi activată. Apăsaţi lung tasta Blocare pentru copii timp de 3 secunde pentru a o dezactiva; ecranul va afişa „0”, ca în modul

standby, iar indicatorul de blocare se va stinge. Puteţi seta nivelurile de putere acum. Dacă apăsaţi tasta standby în timpul funcţionării plitei, plita va trece în modul de Blocare pentru copii.

— +

Setarea nivelului de putere

1. Apăsaţi - sau + pentru a controla nivelul de putere în timpul funcţionării.
2. Apăsaţi -, nivelul de putere va ajunge direct la „9”.
   Apăsaţi - pentru a reduce nivelul de putere de la „9” la „1”.
3. Apăsaţi +, nivelul de putere va creşte de la „1”.
   Apăsaţi + pentru a mări nivelul de putere de la „1” la „9”.
4. Apăsaţi lung - sau +, nivelul de putere se va derula treptat.
5. Apăsaţi simultan - şi +, nivelul de putere va reveni la „0”.



Funcţia Blocare/Mod de curăţare

Când zona de gătit funcţionează, puteţi bloca panoul de control, de exemplu pentru a curăţa plita.

Aceasta împiedică schimbarea accidentală a setării nivelului de putere.

Activaţi blocarea

Apăsaţi scurt tasta Blocare. Funcţia este activată atunci când indicatorul cheie de blocare este aprins şi este emis un sunet.

Dezactivaţi blocarea

1. Apăsaţi scurt tasta Blocare. Funcţia este dezactivată când indicatorul tastei de blocare se stinge şi se aude un sunet.
2. Nivelul de putere va reveni la setarea anterioară.



Mod standby automat

Funcţia comută automat plita în modul standby dacă:

- Nu setaţi nivelul de putere după pornirea plitei în decurs de 10 secunde.
- Nu opriţi o zonă de gătit sau nu modificaţi nivelul de putere după 2 ore sau dacă se produce supraîncălzirea (de ex., când o cratiţă este încălzită fără apă).

Tabel cu instrucţiuni de gătit

Setare căldură	Utilizaţi pentru:	Timp (min)	Sugestii
1	• Păstraţi mâncarea gătită caldă.	după caz	Puneţi un capac pe vasul de cătit.
1-2	• Pentru sos olandez, topiţi: unt, ciocolată, gelatină.	5-25	Amestecaţi din când în când.
2-3	• Fierbeţi la foc mic orez şi feluri de mâncare pe bază de lapte, respectiv încălziţi felurile de mâncare gata preparate.	25-50	Adăugaţi lichid în cantitate de cel puţin de două ori mai mare decât cea de orez şi amestecaţi felurile de mâncare pe bază de lapte la jumătatea timpului.
4-5	• Gătiţi la abur legume, peşte, carne, cartofi.	20-45	Adăugaţi o cantitate mică de apă.
	• Gătiţi cantităţi mai mari de alimente, tocăniţe.	60-150	Adăugaţi o cantitate mică de apă.

Setare căldură	Utilizaţi pentru:	Timp (min)	Sugestii
5-6	• Frigeţi uşor: cordon bleu de vită, cotlete, chiftele, sosuri, rântaş, ouă.	după caz	Întoarceţi la jumătatea timpului.
7-8	• Crochete de cartofi, steak-uri.	5-15	Întoarceţi la jumătatea timpului.
9	• Fierbeţi apă, preparaţi paste, frigeţi la temperatură înaltă carne (gulaş, friptură înăbuşită), prăjiţi cartofi.		

Ghid pentru vase

Ce vase să folosiţi
Utilizaţi numai oale şi tigăi cu fundul realizat din material feromagnetic care sunt potrivite pentru utilizarea cu plite de inducţie:
- fontă
- oţel emailat
- oţel carbon
- oţel inoxidabil (deşi nu toate)
- aluminiu cu înveliş feromagnetic sau placă feromagnetică

Pentru a determina dacă un vas sau o tigaie este potrivită, verificaţi simbolul (de obicei ştampilat în partea de jos). De asemenea, puteţi ţine un magnet în partea de jos. Dacă se lipeste de partea inferioară, vasele vor funcţiona pe o plită de inducţie.

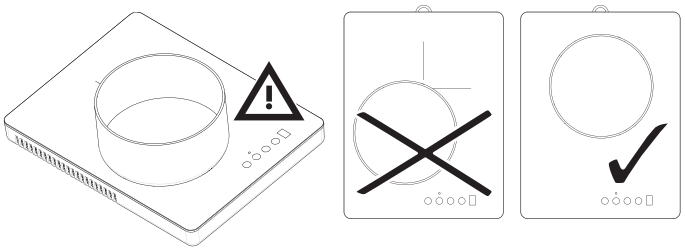
Pentru a asigura o eficienţă optimă, utilizaţi întotdeauna oale şi tigăi cu fund plat care distribuie uniform căldura. Dacă partea inferioară este neuniformă, aceasta va afecta puterea şi conductivitatea căldurii.

Mod de utilizare
Diametrul minim al bazei de oală/tigaie pentru diferitele zone de gătit
Pentru a vă asigura funcţionarea corespunzătoare a plitei, vasul trebuie să acopere unul sau mai multe puncte de interferenţă indicate pe suprafaţa plitei şi trebuie să aibă un diametru minim adecvat.

Utilizaţi întotdeauna zona de gătit care corespunde cel mai bine diametrului fundului tăvii.

Zona de gătit	Diametrul recomandat al vaselor [mm]
Zona de gătit de la mijloc din spate	120-160

Aşezaţi vasele de gătit în centrul zonei selectate. Asiguraţi-vă că vasele de gătit nu depăşesc marcajul zonei



Vase/tigăi goale sau subţiri
Nu folosiţi vase/tigăi goale sau subţiri pe plită, deoarece nu veţi putea monitoriza temperatura sau opri automat dacă temperatura este prea mare, deteriorând tigaia sau suprafaţa plitei. Dacă se întâmplă acest lucru, nu atingeţi nimic şi aşteptaţi ca toate componentele să se răcească.
Dacă apare un mesaj de eroare, consultaţi „Depanare”.

Sugestie/sfaturi

Zgomot în timpul gătitului

Când o zonă de gătit este activă, aceasta poate zumzăi scurt. Aceasta este o caracteristică a tuturor zonelor de gătit din sticlă ceramică şi nu afectează funcţionarea sau durata de viaţă a aparatului. Zgomotul depinde de vasele folosite. Dacă devine foarte deranjant, schimbarea vaselor de gătit poate fi o soluţie.

Zgomote de funcţionare normale ale plitei cu inducţie

Tehnologia de inducţie se bazează pe generarea de câmpuri electromagnetice pentru a produce căldură direct pe fundul vasului de gătit. Oalele şi tigăile pot cauza o varietate de zgomote sau vibraţii în funcţie de modul în care sunt fabricate.
Aceste zgomote sunt descrise mai jos:

Zumzet slab (precum un transformator de curent)

Acest zgomot este produs atunci când se găteşte la un nivel ridicat de căldură. Are la bază cantitatea de energie transferată de la plită la vasul de gătit. Zgomotul încetează sau se diminuează când nivelul de putere este redus.

Şuierat slab

Acest zgomot este produs atunci când vasul de gătit este gol. El încetează de îndată ce se pun lichide sau alimente în vas.

Pârâitură

Acest zgomot se produce în cazul vaselor de gătit realizate din diferite materiale dispuse în straturi succesive.
Este cauzat de vibraţiile suprafeţelor de întâlnire ale diferitelor materiale. Zgomotul se produce pe vasul de gătit şi poate varia în funcţie de cantitatea de aliment sau de lichid şi de metoda de gătit (de ex. fierbere, fierbere la foc mic, prăjire).

Şuierat puternic

Acest zgomot se produce cu vase de gătit realizate din diferite materiale dispuse în straturi succesive şi, în plus, când acestea sunt utilizate la putere maximă şi, de asemenea, pe cele două zone de gătit. Zgomotul încetează sau se diminuează când nivelul de putere este redus.

Aceste sunete sunt sunete normale ale ventilatorului

Pentru funcţionarea adecvată a sistemului electronic, este necesară reglarea temperaturii plitei. Pentru aceasta, plita este echipată cu un ventilator de răcire, care se activează pentru a reduce şi regla temperatura sistemului electronic. Ventilatorul poate continua să funcţioneze şi când aparatul este oprit dacă detectează că temperatura plitei este încă prea ridicată după oprire.

Sunete ritmate, asemănătoare cu ticăitul unui ceas

Acest sunet se produce numai când cel puţin trei zone de gătit sunt în funcţiune şi dispare sau se diminuează când unele dintre acestea sunt oprite. Sunetele descrise constituie un aspect normal al tehnologiei inducţiei şi nu trebuie considerate a fi defecţiuni.

Depanare

Problemă	Cauza posibilă	Soluţia
Aparatul nu funcţionează.	Lipseşte tensiunea electrică sau există un scurtcircuit la sursa de alimentare din locuinţa dvs.	Asiguraţi-vă că întrerupătorul automat al conexiunii electrice nu s-a declanşat.
	Au trecut mai mult de 10 secunde de când aparatul a fost pornit.	Porniţi din nou aparatul.
	Blocarea copilului este pornită.	Asiguraţi-vă că funcţia Blocare/Blocare pentru copii nu este activată (vedeţi secţiunea „Funcţia Blocare/Funcţia Blocare pentru copii”).
	Mai multe câmpuri cu senzori au fost atinse în acelaşi timp.	Atingeţi doar o zonă a senzorului la un moment dat.
	Apă sau reziduuri pe suprafaţa de sticlă	Asiguraţi-vă că suprafaţa aparatului este curată şi uscată înainte de utilizare
Aparatul nu mai funcţionează. Eroare indicaţie: [4]	Vasele nu sunt potrivite pentru inducţie.	Asiguraţi-vă că se folosesc vase de gătit potrivite
	Nu există vase pe zona de gătit sau diametrul vaselor este mai mic de 120 mm.	Asiguraţi-vă că pe zonă este aşezat un vas de gătit adecvat
Aparatul nu mai funcţionează. Eroare indicaţie: [E] → [2]	Senzorul de temperatură de pe PCB nu funcţionează.	Dacă [E] → [2] persistă, vă rugăm să contactaţi IKEA pentru service.
	Temperatura mediului înconjurător este prea mare.	
Aparatul nu mai funcţionează. Eroare indicaţie: [E] → [3]	Tensiunea de alimentare de la reţea este de peste 275 V c.a.	Folosiţi o reţea de alimentare adecvată pentru acest produs.
Aparatul nu mai funcţionează. Eroare indicaţie: [E] → [4]	Tensiunea de alimentare de la reţea este sub 100 V c.a.	Folosiţi o reţea de alimentare adecvată pentru acest produs.

Problemă	Cauza posibilă	Soluţia
Aparatul nu mai funcţionează. Eroare indicaţie: E → 5	Senzorul de temperatură situat sub sticlă nu funcţionează.	Vă rugăm să contactaţi IKEA pentru service.
Aparatul nu mai funcţionează. Eroare indicaţie: E → 6		
Aparatul nu mai funcţionează. Eroare indicaţie: E → 0	Excepţie internă	Opriţi aparatul şi reporniţi-l după 5 minute. Dacă E → 0 persistă, vă rugăm să contactaţi IKEA pentru service.

Apare un cod de eroare atunci când plita este alimentată şi se detectează o eroare: litera E şi cifrele sunt afişate intermitent timp de 0,5 s (500 ms) şi se repetă în buclă.

Dacă există o eroare, încercaţi să o remediaţi urmând instrucţiunile de depanare. Dacă problema nu poate fi rezolvată, contactaţi IKEA pentru service.

ⓘ Dacă aţi utilizat aparatul într-un mod eronat, atunci dealerul nu poate efectua gratuit reparaţia, nici chiar în perioada de garanţie.

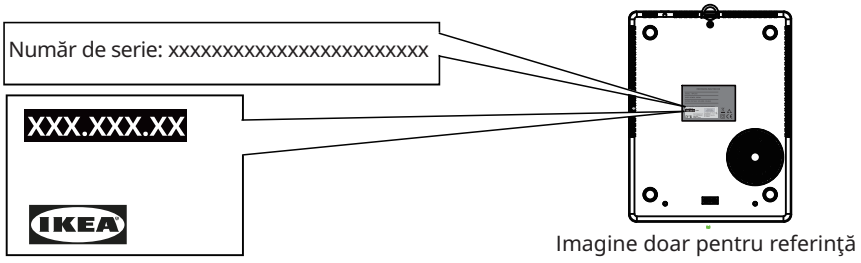
Date tehnice

Model	14P12601
Tipul de plită	Plită cu inducţie portabilă
Număr de zone şi/sau suprafeţe de gătit	1
Putere nominală	2000 W
Tensiune nominală	220 - 240 V~
Frecvenţă nominală	50-60 Hz
Adâncime	350 mm
Lăţime	270 mm
Înălţime	45 mm
Greutate netă	2,5 kg

Plăcuţă cu date tehnice

Număr de serie (începe cu SN, cod de 22 de cifre)

Număr articol (cod de 8 cifre)



Imagine doar pentru referinţă

Eficienţa energetică

Informaţii despre produs conform Regulamentului UE privind proiectarea ecologică

Identificarea modelului	14P12601
Tipul de plită	Plită cu inducţie portabilă
Numărul zonelor de gătit	1
Tehnologie de încălzire	Inducţie
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	160 mm
Consumul de energie pe zonă de gătit (gătit electric EC)	181,2 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (plita electrică EC)	181,2 Wh/kg
Informaţii despre produs privind consumul de putere şi timpul necesar pentru intrarea în modul de putere redusă al aparatului	mod oprit: 0,8 W

Garanţie IKEA

Dacă doriţi să revendicaţi garanţia produsului sau să obţineţi asistenţă pentru acesta



Vă rugăm să contactaţi serviciul de asistenţă pentru clienţi IKEA, linkul către portalul de autoservire sau numărul de telefon poate fi găsit pe www.IKEA.com.

Pentru a finaliza solicitarea dvs. de service pe portalul de autoservire şi pentru a găsi mai uşor informaţii despre produsul dvs. sau despre piese de schimb aferente acestuia, vă rugăm să notaţi numărul articolului IKEA (8 cifre) şi numărul de serie de pe eticheta produsului.

În secţiunea Date tehnice/plăcuţă de identificare, puteţi afla unde este amplasată plăcuţa cu date tehnice

PĂSTRAŢI DOCUMENTUL DE ACHIZIŢIE/ LIVRARE!

Acesta constituie dovada achiziţiei dvs., fără de care garanţia nu va fi valabilă. Bonul indică, de asemenea, numele şi codul de articol IKEA (8 cifre) pentru fiecare aparat achiziţionat.

Vă rugăm să citiţi cu atenţie documentaţia tehnică livrată împreună cu aparatul înainte de a ne contacta.

Obsah

Bezpečnostné informácie 182
Bezpečnostné pokyny 183
Starostlivosť a čistenie 185
Ochrana životného prostredia 185
Popis výrobku 186
Indikátory 186
Každodenné používanie 186
Varná doska 187
Pokyny k riadu 188
Riešenie problémov 189
Technické údaje 190
Energetická účinnosť 190
Záruka IKEA 190

Bezpečnostné informácie

ⓘ Pre vašu bezpečnosť a správnu prevádzku zariadenia si pred jeho zapojením a použitím dôkladne prečítajte tento návod na použitie. Vždy ponechajte tieto pokyny so zariadením, aj v prípade jeho prenášania alebo predaja. Používatelia musia dôkladne poznať prevádzku a bezpečnostné vlastnosti zariadenia.

Správne použitie

- Nenechávajte počas prevádzky zariadenie bez dozoru.
- Zariadenie je navrhnuté výhradne pre domáce použitie.
- Zariadenie je navrhnuté výhradne na použitie v domácnosti v interiéri.
- Zariadenie nesmie byť použité ako pracovný povrch alebo povrch pre ukladanie vecí.
- Neukladajte ani neskladujte na zariadení alebo v jeho blízkosti horľavé kvapaliny, vysoko horľavé materiály alebo ľahko taviteľné predmety (napr. plastová fólia, plasty, hliník).
- Dávajte si pozor pri pripájaní elektrických spotrebičov do zásuviek v jeho blízkosti. Nedovoľte, aby sa elektrické káble dotýkali alebo zachytili pod spotrebič alebo horúci riad.
- Aby ste predišli zraneniu a poškodeniu zariadenia nevykonávajte opravy sami. Vždy kontaktujte spoločnosť IKEA so žiadosťou o servis.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom inej osoby alebo ak boli inou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú prípadným rizikám.
- Obalový materiál nenechávajte v dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.
- Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča, počas jeho prevádzky aj keď je vypnutý.
- Nedovoľte, aby sa k zariadeniu priblížili deti mladšie ako 8 rokov, ak nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti sa so zariadením nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ **VAROVANIE!** Aktivujte detský zámok, aby nedochádzalo k nechcenému zapnutiu spotrebiča malými deťmi a domácimi zvieratami.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Vetracie otvory na telese spotrebiča a na vstavanej konštrukcii musia zostať voľné.
- Nedotýkajte sa varnej dosky, keď ukazovateľ zostatkového tepla stále svieti, aby ste predišli zraneniu.
- Nevkladajte žiadne predmety do indukčnej varnej dosky počas prevádzky, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.
- Neomotávajte šnúru okolo krku, aby ste predišli nebezpečenstvu uškrtenia.
- Parný čistič nie je určený na čistenie zariadenia.
- Kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky, sa nemajú pokladať na varnú dosku, pretože by sa mohli zohriať.
- Po použití vypnite varnú dosku pomocou ovládača a nespoliehajte sa len na rozpoznávanie varnej nádoby.

- Toto zariadenie nie je určené na používanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili na horúcich prvkoch.
- Ak je napájací kábel poškodený, smie ho vymeniť len výrobca, autorizované servisné stredisko alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu. Kontaktujte spoločnosť IKEA so žiadosťou o servis.
- Tento spotrebič je určený na používanie v domácnostiach a podobnom prostredí, ako napr.:
  - kuchynským personálom v obchodoch, kanceláriách a na ďalších pracoviskách;
  - na farmách;
  - klientmi v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach;
  - v zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami.

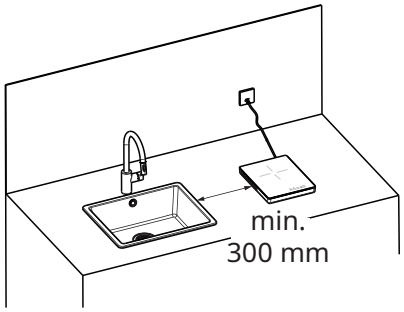
⚠ **UPOZORNENIE:** horúci povrch; povrchy sa môžu počas používania značne zohriať.

⚠ **VAROVANIE!** Ak je povrch prasknutý, zariadenie vypnite, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom. Kontaktujte spoločnosť IKEA so žiadosťou o servis.

⚠ **VAROVANIE!** Počas používania sa zariadenie a prístupné súčasti zohrievajú.

⚠ **VAROVANIE!** Príprava jedla na varnej doske bez dozoru pri použití tuku či oleja môže byť nebezpečná a môže spôsobiť vznik požiaru. NIKDY sa nepokúšajte požiar zahasiť vodou. V prípade požiaru zariadenie vypnite a prikryte plameň napríklad pokrievkou alebo nehorľavou prikrývkou.

⚠ **VAROVANIE!** NEPOUŽÍVAJTE ani neumiestňujte spotrebič počas varenia alebo keď je pripojený vo vzdialenosti menšej ako 30 cm od zdroja vody (napr. kohútik/drez).



Bezpečnostné pokyny

Inštalácia

- Výrobca nie je zodpovedný za akékoľvek zranenie osôb a zvierat alebo poškodenie majetku spôsobené nedodržaním nasledujúcich pokynov.

⚠ **UPOZORNENIE!** Pred inštaláciou si najprv prečítajte bezpečnostné informácie.

⚠ **VAROVANIE!** Pri procese inštalácie musia byť dodržané zákony, nariadenia, smernice a normy (elektrické bezpečnostné pravidlá a predpisy, správne recyklovanie v súlade s predpismi, atď.) platné v krajine použitia!

- Neinštalujte spotrebič vedľa dverí a pod okná, pretože horúci kuchynský riad môže byť zhodený z varnej dosky, keď sa dvere alebo okno otvoria.
- Uistite sa, či sa spotrebič pri preprave nepoškodil. Nepripájajte poškodený spotrebič.
- Neinštalujte spotrebič, ak sa poškodí počas prepravy.
- Nepripájajte varnú dosku s predlžovacím káblom a nedávajte varnú dosku s káblom naprieč pracovnými priestormi.
- Nemeňte technické vlastnosti alebo neupravujte tento spotrebič. Hrozí nebezpečenstvo zranenia a poškodenia spotrebiča.

⚠ **VAROVANIE!** Starostlivo dodržujte pokyny pre elektrické pripojenie.

Elektrické pripojenie

- Pred pripojením skontrolujte, či menovité napätie spotrebiča uvedené na typovom štítku, zodpovedá dostupnému napájaciemu napätiu. Skontrolujte aj menovité napätie spotrebiča a zaistite, aby elektrická inštalácia v domácnosti zodpovedala menovitému napätiu spotrebiča (pozrite kapitolu Technické údaje).
- Typový štítok je umiestnený na spodnej strane varnej dosky.

⚠ **VAROVANIE!** Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Uvoľnená a nevhodná zástrčka a zásuvka môže spôsobiť prehriatie koncovky.

Pred použitím:
Pred použitím si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny.

- Používajte štandardnú elektrickú zásuvku a pravidelne ju kontrolujte, aby ste predišli poškodeniam.
- Spotrebič nesmiete otvárať vy a ani nijaká nekvalifikovaná osoba. Spotrebič môže opravovať len zástupca servisu alebo podobný kvalifikovaný technik.
- Prekontrolujte napájací kábel a zástrčku. Ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, spotrebič nepoužívajte. Nevyťahujte zástrčku, ak máte mokré ruky.
- Na napájanie prosím používajte iba priamo elektrickú zásuvku a nie predlžovací kábel.
- Ak sa spotrebič dlhšiu dobu nepoužíval, najprv ho na 10 minút zapnite, aby sa stabilizovala elektronická súčasť. Potom môžete začať spotrebič používať.
- Spotrebič nepoužívajte blízko vody, ohňa ani vo vlhkom prostredí. Spotrebič sa môže používať LEN v domácnosti a v interiéri.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, nálepky a fóliu.
- Po každom použití vypnite varné zóny príslušnými ovládačmi a nespoliehajte sa na snímač panvice.
- Nebezpečenstvo popálenia! Na varný povrch neklaďte kovové predmety, ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli značne zohriať.

⚠ **VAROVANIE!** Nebezpečenstvo požiaru! Prehriate tuky a oleje sa môžu ľahko vznietiť.

⚠ **VAROVANIE!** Používatelia s implantovanými kardiostimulátormi musia byť vzdialení hornou časťou tela minimálne 30 cm od indukčných varných zón.

⚠ **VAROVANIE!** Spotrebič nepoužívajte s mokrými rukami a ovládací panel udržiavajte v suchom stave. Väčšie množstvo vody na tlačidlách ovládacieho panela spôsobí, že nebudú funkčné.

Počas používania a po ňom:
Pozorne si prečítajte nasledujúce pokyny, aby sa zabránilo vznieteniu a nehodám.

- Spotrebič dávajte LEN na rovný a pevný podklad.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nehrajú.
- Keď je spotrebič v činnosti, nedávajte na panel žiadny z nasledujúcich predmetov.
  a) Nerezová oceľ
  b) Železo
  c) Liatina
  d) Hliník
  e) Pokrievka a smaltovaný riad
  f) Nôž, vidlička alebo lyžica
  g) Tanier vyrobený zo železa, nerezu, liatiny alebo hliníka
  h) Prázdny hrniec
- Neprenášajte ani nepresúvajte spotrebič s riadom navrchu počas ohrievania.
- Počas ohrievania udržujte okolitý priestor dobre vetraný.
- Nevkladajte žiadny vodič ani kovové predmety do prívodu vzduchu ani vetracieho otvoru na spotrebiči.
- Ako sa starať o varnú dosku
  a) Dajte pozor aby vám na varnú dosku nepadli žiadne ťažké predmety.
  b) Nevylejte na varnú dosku vodu, kyselinu ani akúkoľvek kvapalinu.
  c) Nepáľte na varnej doske nič pomocou ohňa.
  d) Nedávajte navrch žiadny horúci riad, keď spotrebič nepoužívate.
  e) Ak je povrch (panel) prasknutý, okamžite vypnite spotrebič, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, a vráťte spotrebič spoločnosti IKEA so žiadosťou o servis.
  f) Niektoré druhy riadu na varenie môžu spôsobovať zvuky počas použitia. Jemne posuňte riad a zvuk by mal zmiznúť alebo byť tichší. Ak nie, vymeňte hrniec.
- Keď je spotrebič zapnutý, nedávajte ho na koberec, tkaninu ani papierový materiál.
- Nedotýkajte sa varnej dosky, pokým je horúca. Varná doska je stále horúca, až kým nezhasne indikátor zvyškového tepla, dokonca aj po vypnutí napájania.
- Neodpájajte spotrebič ťahaním za kábel.
- Pred odpojením vypnite spotrebič a nechajte ho vychladnúť. Keď nebudete spotrebič dlhšiu dobu používať, odpojte napájaciu šnúru.
- Po použití odložte riad ďalej od spotrebiča.

Ako zabrániť poškodeniu spotrebiča

- Sklokeramická doska môže byť poškodená predmetmi ktoré na ňu padnú alebo nárazom hrnca.
- Kuchynský riad z liatiny, odlievaného hliníka alebo riad s poškodeným dnom môže pri presúvaní poškriabať sklokeramiku.
- Sklokeramika sa môže poškodiť tiež pádom na podlahu.
- Aby nedošlo k poškodeniu kuchynského riadu a sklokeramiky, nenechávajte variť hrnce a panvice nasucho.
- Nepoužívajte varné povrchy s prázdnym kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Žiadnu časť spotrebiča nikdy nevykladajte alobalom. Nikdy nedávajte do spotrebiča ani na spotrebič plastový alebo akýkoľvek iný materiál, ktorý by sa mohol roztopiť.

⚠ **VAROVANIE!** Po použití nechajte spotrebič pripojený k elektrickej zásuvke, až kým sa nevypne ventilátor a indikátor tepla.

Informácie o akrylamidoch
Dôležité! Podľa najnovších vedeckých poznatkov môžu veľmi pripečené pokrmy, hlavne jedlá obsahujúce škrob, predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie kvôli obsahu akrylamidov. Preto vám odporúčame, pripravovať jedlá pri čo najnižších možných teplotách a zabrániť tomu, aby sa jedlá príliš pripiekli.

Starostlivosť a čistenie

⚠ VAROVANIE!

- Vypnite spotrebič a nechajte ho vychladnúť, a až potom ho odpojíte.
- Vypnite spotrebič a nechajte ho vychladnúť, predtým ako ho budete čistiť.
- Z bezpečnostných dôvodov, nečistite spotrebič prúdom pary ani vysokotlakovými čističmi.
- Ostré predmety a drsné čistiace prostriedky poškodzujú spotrebič. Vyčistite spotrebič a zvyšky odstráňte vodou a čistiacim prostriedkom po každom použití. Odstráňte aj zvyšky čistiacich prostriedkov!

ⓘ Škrabance a tmavé škvrny na sklokeramike sa už nedajú odstrániť, neovplyvňujú však funkčnosť spotrebiča.

Odstraňovanie zvyškov jedál a zájdených škvŕn:

- Zvyšky potravín s obsahom cukru, plastov, tenkých fólií treba ihneď odstrániť. Najlepším nástrojom na čistenie skleneného povrchu je škrabka (nie je súčasťou tohto spotrebiča). Položte škrabku na sklokeramický povrch tak, aby bola naklonená vo vhodnom uhle a posúvaním čepele zvyšky jedla odstráňte. Spotrebič utrite vlhkou handričkou s malým množstvom čistiaceho prostriedku. Nakoniec vyutierajte čistou handrou spotrebič dosucha.
- Škvrny od vodného kameňa a vody, vystreknutý tuk a kovové lesklé sfarbenie možno odstrániť po vychladení spotrebiča čističmi na sklokeramiku alebo na nerez.

Ochrana životného prostredia

Likvidácia domácich spotrebičov

Symbol  na produkte alebo na jeho balení označuje že tento produkt nesmie byť zlikvidovaný s domácim odpadom. Miesto toho, by mal byť odnesený na príslušné zberné miesto pre recyklovanie elektrického a elektronického odpadu. Tým že zaistíte správnu likvidáciu tohoto produktu, pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť spôsobené nesprávnou likvidáciou odpadu z tohoto produktu. Pre viac podrobných informácií o recyklovaní tohoto produktu, prosím kontaktujte váš miestny úrad, miestnu službu na spracovanie odpadu alebo obchod, kde ste produkt zakúpili.

⚠ VAROVANIE! Urobte tieto kroky pred likvidáciou spotrebiča:

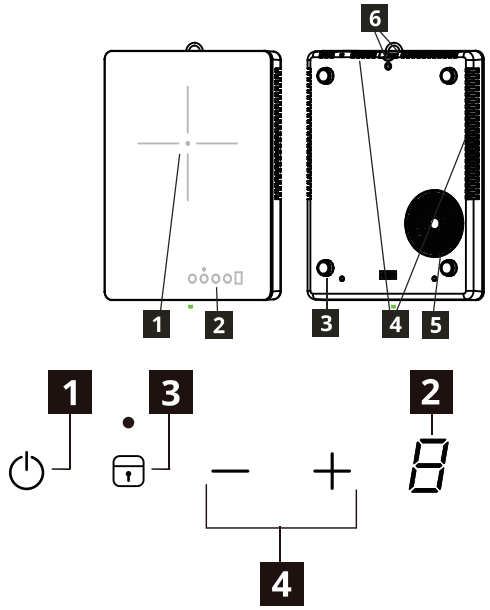
- Vytiahnite napájací kábel zo zásuvky.
- Odrežte napájací kábel a vyhoďte ho.

Likvidácia domácich spotrebičov
Materiály so symbolom ♺ sú recyklovateľné. Zahoďte obal do vhodného zberného kontajnera na recykláciu.

Šetrenie energie

- Ak je to možné vždy dajte na hrnce pokrievku.
- Dajte kuchynský riad na varnú zónu pred tým než ju zapnete.
- Dno kuchynského riadu by malo byť tak hrubé a rovné ako je možné.

Popis výrobku



1 Ohrievacia oblasť
Varná zóna 160 mm, 2000 W
2 Ovládací panel
3 Silikónové nožičky
4 Výstup vzduchu
5 Prívod vzduchu
6 Háčik na zavesenie

Vzhľad ovládacieho panela

1 Pohotovostný režim
2 Zobrazenie úrovne výkonu
3 Zámok/detský zámok
4 Nastavenie úrovne výkonu -/+

Senzorové dotykové tlačidlá a ukazovatele

Varná doska sa ovláda senzorovými dotykovými tlačidlami.
Indikácia a zvukové signály (krátke pípnutie) potvrdia výber funkcie.

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výkon	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1100 W	1500 W	2000 W

Indikátory

U Hrniec chýba alebo je nesprávne umiestnený

Tento symbol sa objaví, keď hrniec nie je vhodný na indukčné varenie, ak nie je umiestnený správne alebo ak nie je jeho veľkosť vhodná pre zvolenú varnú zónu. Ak sa do 60 sekúnd od voľby hrniec nezistí, varná zóna sa vypne.

H Zvyškové teplo

Ak sa na displeji zobrazuje „H“, varná zóna je stále horúca. Keď varná zóna vychladne, displej zhasne.

⚠ **VAROVANIE!** Nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom! Po vypnutí spotrebiča, potrebujú varné zóny nejaký čas na vychladnutie. Všímajte si indikátor zvyškového tepla [H].

Zvyškové teplo využívajte na rozpustenie potravín alebo na prihrievanie jedál. Neodpájajte spotrebič bez toho, aby ste počkali, kým [H] nezmizne z displeja.

Každodenné používanie

ⓘ

Funkcia detského zámku je vždy aktívna, keď je výrobok zapojený a nepoužíva sa.

Pripojenie do zásuvky

Po pripojení zástrčky do elektrickej siete, bude zapnutý detský zámok. Stlačením a podržaním tlačidla Detský zámok po dobu 3 s ho deaktivujete; na displeji sa zobrazí „0“ ako v režime pohotovosti a kontrolka

zámku zhasne. Teraz môžete nastaviť úrovne výkonu.
Ak stlačíte tlačidlo pohotovostného režimu počas prevádzky varnej dosky, varná doska prejde do režimu detského zámku.

— +

Nastavenie úrovne výkonu
1. Stlačením - alebo + ovládate úroveň výkonu počas prevádzky.
2. Stlačte - a úroveň výkonu sa zmení priamo na „9“.
   Stlačte - na zníženie úrovne výkonu z „9“ na „1“.
3. Stlačte + a úroveň výkonu sa zvýši z hodnoty „1“.
   Stlačte + na zvýšenie úrovne výkonu od „1“ do „9“.
4. Stlačte a podržte tlačidlo - alebo + a úroveň výkonu sa bude meniť.
5. Stlačte - a + súčasne a úroveň výkonu sa vráti na „0“.



Funkcia zámku/režimu čistenia
Keď je varná zóna v prevádzke, môžete uzamknúť ovládací panel, napríklad za účelom čistenia varnej dosky.
Zabránite tak nežiaducej zmene nastavenia úrovne výkonu.

Aktivovanie zámku

Krátko stlačte tlačidlo Zámok. Funkcia je aktivovaná, keď indikátor tlačidla Zámok svieti a zaznie zvukový signál.

Deaktivovanie zámku
1. Krátko stlačte tlačidlo Zámok. Funkcia je deaktivovaná, keď indikátor tlačidla Zámok zhasne a zaznie zvukový signál.
2. Vráti sa predchádzajúce nastavenie úrovne výkonu.



Automatický pohotovostný režim

Táto funkcia automaticky prepne varnú dosku do pohotovostného režimu, ak:
- do 10 sekúnd po zapnutí varnej dosky nenastavíte úroveň výkonu,
- nevypnete varnú zónu ani neupravíte úroveň výkonu po 2 hodinách, prípadne ak dôjde k prehriatiu (napr. ak je panvica suchá).

Varná doska

Nastavenie ohrevu	Použitie na:	Čas (min)	Tipy
1	• Podľa potreby udržiava.	uvarené jedlo teplé	Na hrniec dávajte pokrievku.
1 – 2	• Holandská omáčka, roztopené maslo, čokoláda, želatína.	5 – 25	Občas premiešajte.
2 – 3	• Varte ryžu a jedlá na báze mlieka, ohrievajte hotové jedlá.	25 – 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, v polovici procedúry mliečne jedlá zamiešajte.
4 – 5	• Zelenina, ryby, mäso, zemiaky na pare.	20 – 45	Pridajte malé množstvo vody.
	• Varte väčšie množstvá jedla a duseného mäsa.	60 – 150	Pridajte malé množstvo vody.
5 – 6	• Jemné vyprážanie: teľacie cordon bleu, rezne, rizoly, klobásy, zápražka, vajcia.	uvarené jedlo teplé	V polovici otočte.

Nastavenie ohrevu	Použitie na:	Čas (min)	Tipy
7 – 8	• Zemiakové placky, steaky.	5 – 15	V polovici otočte.
9	• Varte vodu, cestoviny, opekajte mäso (guláš, výpek), opražte hranolčeky.		

Pokyny k riadu

Aké hrnce používať
Používajte výhradne hrnce a panvice so spodkom z feromagnetického materiálu vhodné na používanie na indukčných varných doskách:
- Liatina
- Smaltovaná oceľ
- Uhlíková oceľ
- Nerezová oceľ (hoci nie všetky)
- Hliník s feromagnetickou povrchovou úpravou alebo feromagnetickou platňou

Ak potrebujete zistiť, či sú hrniec alebo panvica vhodné, hľadajte symbol (zvyčajne sa nachádza na spodnej strane). Môžete aj priložiť magnet k spodnej strane. Ak priľne k spodnej strane, riad bude fungovať na indukčnej varnej doske.

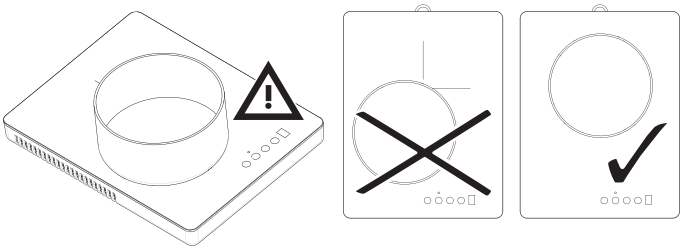
V rámci zaistenia optimálnej účinnosti vždy používajte hrnce a panvice s plochým dnom, na ktorom sa teplo šíri rovnomerne. Ak nie je dno ploché, má to vplyv na výkon a vedenie tepla.

Návod na použitie
Minimálny priemer dna hrnca/panvice pre rozličné varné oblasti
Na správne fungovanie varnej dosky je potrebné, aby hrniec zakrýval jeden alebo viac referenčných bodov vyznačených na povrchu varnej dosky a musí mať vhodný minimálny priemer.

Vždy používajte varnú oblasť, ktorá najviac zodpovedá priemeru dna panvice.

Varná zóna	Odporúčaný priemer riadu [mm]
Zadná varná zóna v strede	120 – 160

Riad dávajte do stredu vybratej zóny. Uistite sa, že riad nepresahuje označenie varnej zóny



Prázdne hrnce/panvice alebo hrnce/panvice s tenkým dnom
Na varnej doske nepoužívajte prázdne hrnce/panvice ani hrnce/panvice s tenkým dnom, pretože nebude môcť sledovať teplotu ani sa automaticky vypnúť, keď je teplota príliš vysoká. Dochádza potom k poškodeniu hrnca alebo povrchu varnej dosky. Ak k tomu dôjde, nedotýkajte sa ničoho a počkajte, kým všetky súčasti vychladnú.
Ak sa objaví chybové hlásenie, pozrite časť „Riešenie problémov".

Rady a tipy

Zvuky počas varenia
Keď je varná zóna aktívna, môže chvíľu jemne vrčať. Je to charakteristické pre všetky sklokeramické varné zóny a nemá to vplyv na funkciu ani životnosť spotrebiča. Zvuk závisí od použitého riadu. Ak vám to spôsobuje vážne ťažkosti, mali by ste zmeniť riad.

Bežné prevádzkové zvuky indukčnej varnej dosky
Indukčná technológia je založená na vytváraní elektromagnetických polí, ktoré generujú teplo priamo na dne kuchynského riadu. Hrnce a panvice môžu spôsobovať rôzne zvuky alebo vibrácie v závislosti od spôsobu ich výroby.
Tieto zvuky sú opísané nasledovne:

Slabé bzučanie (ako transformátor)
Tento hluk vzniká pri varení na vysokej úrovni tepla. Je založený na množstve energie prenášanej z varnej dosky na riad.
Hluk prestane alebo sa utíši, keď sa zníži úroveň tepla.

Tiché pískanie
Tento hluk vzniká, keď je varná nádoba prázdna. Prestane, keď sa do nádoby vložia tekutiny alebo potraviny.

Praskanie
Tento hluk sa vyskytuje pri varnom riade vyrobenom z rôznych materiálov navrstvených na sebe.
Je spôsobený vibráciami povrchov, na ktorých sa stretávajú rôzne materiály. Hluk sa vyskytuje pri riade a môže sa meniť v závislosti od množstva potravín alebo tekutín a spôsobu varenia (napr. varenie, dusenie, vyprážanie).

Hlasné pískanie
Tento hluk sa vyskytuje pri riade z rôznych materiálov, ktoré sú navrstvené jedna na druhej, a keď sa navyše používajú na maximálny výkon a tiež na dvoch varných zónach. Hluk prestane alebo sa utíši, keď sa zníži úroveň tepla.

Tieto zvuky sú normálne zvuky ventilátora

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

Rytmické zvuky, podobné tikaniu hodín

Tento zvuk sa vyskytuje len vtedy, keď sú v prevádzke aspoň tri varné zóny, a po vypnutí niektorých z nich zmizne alebo zoslabne.
Opísané zvuky sú normálnym prvkom indukčnej technológie a nemali by sa považovať za chyby.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Nedostatok príkonu alebo skrat príkonu v prívode elektrickej energie u vás doma.	Skontrolujte, či nevypadol istič.
	Od zapnutia spotrebiča prešlo viac ako 10 sekúnd.	Znova zapnite spotrebič.
	Je zapnutý detský zámok.	Uistite sa, či nie je zapnutý Zámok/ Detský zámok (pozri časť „Funkcia zámku/Funkcia detského zámku“).
	Dotkli ste sa naraz viacerých senzorových tlačidiel.	Dotknite sa naraz iba jednej senzorovej oblasti.
	Voda alebo zvyšky na povrchu skla	Uistite sa, že používateľské rozhranie je pred použitím čisté a suché
Spotrebič prestal fungovať. Signalizácia chyby: 4	Riad nie je vhodný na indukčné varenie.	Uistite sa, že sa používa vhodný riad
	Na varnej zóne nie je položený žiadny riad, prípadne je priemer riadu menší ako 120 mm.	Uistite sa, že na varnej zóne je umiestnený vhodný riad
Spotrebič prestal fungovať. Signalizácia chyby: E → 2	Snímač teploty na doske plošných spojov nefunguje.	Ak E → 2 pretrváva, kontaktujte spoločnosť IKEA so žiadosťou o servis.
	Okolitá teplota je príliš vysoká.	
Spotrebič prestal fungovať. Signalizácia chyby: E → 3	Elektrické napájanie striedavým prúdom je väčšie ako 275 V.	Zameňte ho za napájanie vhodné pre daný produkt.
Spotrebič prestal fungovať. Signalizácia chyby: E → 4	Elektrické napájanie striedavým prúdom je nižšie ako 100 V.	Zameňte ho za napájanie vhodné pre daný produkt.
Spotrebič prestal fungovať. Signalizácia chyby: E → 5	Snímač teploty pod sklom nefunguje.	Kontaktujte spoločnosť IKEA so žiadosťou o servis.
Spotrebič prestal fungovať. Signalizácia chyby: E → 6		
Spotrebič prestal fungovať. Signalizácia chyby: E → 0	Vnútorná chyba	Vypnite spotrebič a po 5 minútach ho znova zapnite. Ak E → 0 pretrváva, kontaktujte spoločnosť IKEA so žiadosťou o servis.

Kód chyby sa zobrazuje v prípade, že je varná doska zapnutá a zistí sa chyba. Striedavo po 0,5 s (500 ms) sa objavuje písmeno E a číslo.

Ak ide o poruchu, skúste ju vyriešiť podľa pokynov na riešenie problémov. Ak sa problém nedá vyriešiť, kontaktujte spoločnosť IKEA so žiadosťou o servis.

ⓘ Ak ste nesprávne prevádzkovali spotrebič, predajca nemusí zabezpečiť reklamáciu zdarma, aj keď ste v záručnej dobe.

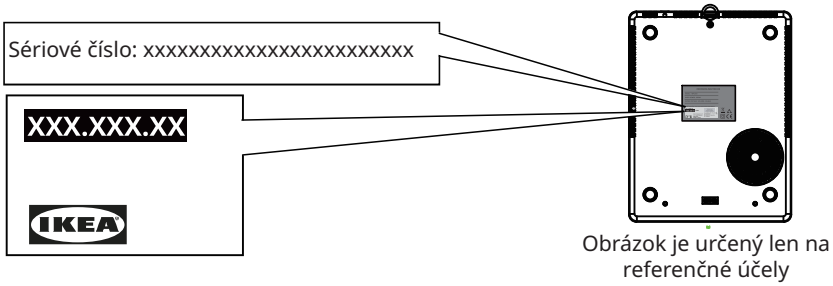
Technické údaje

Model	14P12601
Typ varnej dosky	Voľne stojaca indukčná varná doska
Počet varných zón a/alebo oblastí	1
Menovitý výkon	2000 W
Menovité napätie	220 – 240 V, striedavý prúd
Menovitý kmitočet	50 – 60 Hz
Hĺbka	350 mm
Šírka	270 mm
Výška	45 mm
Čistá váha	2,5 kg

Typový štítok

Sériové číslo (začína na SN, 22-miestny kód)

Číslo výrobku (8-miestny kód)



Obrázok je určený len na referenčné účely

Energetická účinnosť

Informácie o produkte podľa nariadenia EÚ o ekodizajne

Identifikácia modelu	14P12601
Typ varnej dosky	Voľne stojaca indukčná varná doska
Počet varných zón	1
Technológia ohrevu	Indukcia
Priemer kruhových varných zón (Ø)	160 mm
Príkon na jednu varnú zónu (elektrické varenie EC)	181,2 Wh/kg
Príkon varnej dosky (elektrická varná doska EC)	181,2 Wh/kg
Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby výkonu a času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	režim vypnutia: 0,8 W

Záruka IKEA

Ak chcete uplatniť záruku na výrobok alebo získať podporu k výrobku



Kontaktujte zákaznícku podporu IKEA, odkaz na samoobslužný portál alebo telefónne číslo nájdete na www.IKEA.com.

Aby ste dokončili svoju žiadosť o servis na samoobslužnom portáli a ľahšie našli informácie o svojom výrobku alebo o náhradných dieloch k nemu, odporúčame si poznamenať číslo položky IKEA (8-miestne) a sériové číslo na štítku výrobku.

V časti Technické údaje/typový štítok nájdete, kde sa nachádza typový štítok

UCHOVAJTE DOKLAD O NÁKUPE/ DORUČENÍ!

Je to váš doklad o kúpe, záruka bez neho nebude platná. Pokladničný doklad obsahuje aj názov a číslo položky IKEA (8-miestne) pre každý zakúpený spotrebič.

Predtým než nás kontaktujete, si dôkladne prečítajte technickú dokumentáciu dodanú s vaším spotrebičom.

Съдържание

Информация за безопасност....191
Инструкции за безопасност....192
Грижи и почистване....194
Грижи за околната среда....194
Описание на продукта....195
Индикатори....195
Ежедневна употреба....196
Таблица със съвети за готвене....197
Препоръки за съдове за готвене....197
Отстраняване на неизправности....198
Технически данни....199
Енергийна ефективност....200
Гаранция от IKEA....200

Информация за безопасност

ⓘ За вашата безопасност и за правилна работа на уреда прочетете внимателно това ръководство, преди да го монтирате и използвате. Винаги пазете тези инструкции с уреда, дори ако го преместват или продавате. Потребителите трябва да са добре запознати как безопасно да работят с уреда.

Правилна употреба

- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Уредът е създаден предимно за домашна употреба.
- Уредът е предназначен само за домашна употреба на закрито.
- Уредът не трябва да се използва за повърхност за работа или за повърхност съхранение.
- Не поставяйте или не съхранявайте запалими течности, силно запалими материали или разтопяеми предмети (напр. пластмасово покритие, пластмаса, алуминий) в или близо до уреда.
- Внимавайте при включване на електрически уреди в контакти близо до тях. Не позволявайте свързващите кабели да влизат в контакт с уреда, да остават под него или да се допират до горещи съдове за готвене.
- Не поправяйте уреда сами, за да предотвратите нараняване или повреда на уреда. При необходимост от сервизно обслужване винаги се обръщайте към IKEA.

Безопасност за децата и за хората в неравностойно положение

- Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или такива без опит и познания, само когато са под надзор или са инструктирани как да използват уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с това опасности.
- Дръжте опаковката далеч от деца. Има риск от задушаване.
- Дръжте децата далеч от уреда, докато работи, а и когато не се употребява.
- Деца на възраст под 8 години не трябва да боравят с уреда, освен ако са под непрекъснато наблюдение.
- Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без надзор.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Активирайте заключването от деца, за да избегнете случайно включване на уреда от малки деца или домашни любимци.

Обща безопасност

- Пред вентилационните отвори на уреда или на вградената конструкция не трябва да има никакви предмети.
- Не докосвайте панела, когато индикаторът за остатъчна топлина все още свети, за да предотвратите нараняване.
- Не поставяйте никакви предмети върху индукционния котлон по време на работа, за да предотвратите електрически удар.

- Не увивайте кабел около врата, за да предотвратите риск от задушаване.
- За почистване на уреда не трябва да се използва пароструйка.
- Върху повърхността на плота не трябва да се поставят метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, тъй като те могат да се нагорещят.
- След употреба изключете плота от контролния бутон и не разчитайте на детектора на съдове.
- Този уред не е предназначен за работа с външен таймер или с отделна система за дистанционно управление.
- Внимавайте да не докосвате нагряващите елементи.
- Ако захранващият кабел е повреден, за да се избегне опасност, той трябва да бъде подменен от производителя, от оторизиран сервизен център или от лица с подходяща квалификация. Свържете се с IKEA за сервизно обслужване.
- Уредът е предназначен за домашна употреба, както и на други подобни места, като например:
  - кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни помещения;
  - ферми;
  - от клиенти в хотели, мотели и други типове жилищни сгради;
  - места за настаняване, предлагащи нощувка и закуска.

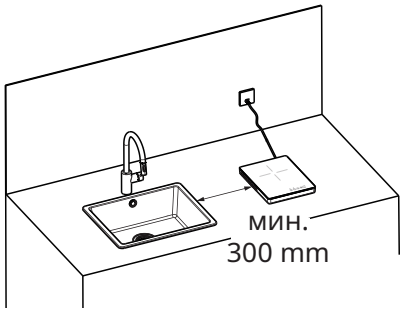
⚠ **ВНИМАНИЕ:** гореща повърхност. Повърхностите може да се нагорещят по време на употреба.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар. Свържете се с IKEA за сервизно обслужване.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При употреба уредът и достъпните му части се нагорещяват.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Безнадзорното готвене на плота с мазнина или с олио може да е опасно и да предизвика пожар. НИКОГА не опитвайте да изгасите пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъка напр. с капак или с огнеупорно одеяло.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** НЕ използвайте и не поставяйте уреда по време на готвене или когато е свързан на по-малко от 30 cm от водоизточник (например кран/мивка).



Инструкции за безопасност

Монтаж

- Производителят не носи отговорност за никакви наранявания на лица и домашни любимци или за повреда на имущество, причинени от неспазване на следните изисквания.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** За да продължите с монтажа, направете справка с Информацията за безопасност.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При монтажния процес трябва да се спазват законите, разпоредбите, директивите и стандартите (правила и разпоредби за безопасна работа с електрически уреди, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и др.), които са валидни в страната на употреба!

- Избягвайте монтирането на уреда до врати и под прозорци, тъй като можете да съборите горещите съдове за готвене от котлона при отваряне на вратите и прозорците.
- Уверете се, че уредът не е повреден при транспортирането. Не включвайте в контакта повреден уред.
- Не монтирайте уреда, ако е повреден по време на транспортирането.
- Не свързвайте плота чрез удължители и не позволявайте захранващият кабел да преминава през работни зони.

- Не сменяйте техническите данни или не променяйте продукта. Риск от нараняване и повреда на уреда.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Внимателно спазвайте инструкциите за включване в електрическата мрежа.

Електрически връзки

- Преди да включите се уверете, че номиналното напрежение на уреда, указано на табелката отговаря на наличното подавано напрежение. Освен това проверете номиналната мощност на уреда и се уверете, че домашната електрическа инсталация е с подходящ капацитет за мощността на уреда (вижте раздела „Технически данни").
- Табелката се намира върху долния панел на котлона.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск от нараняване от електрически ток.

- Разхлабени и неподходящи щепсели и контакти може да доведат до прегряване на клемата.

Преди употреба:

Обърнете внимание на следните инструкции преди употреба.

- Използвайте контакт със стандартно електрозахранване и редовно проверявайте контакта, за да предотвратите всякакви повреди.
- Не отваряйте уреда сами или не допускайте отваряне от неквалифицирани лица. Уредът трябва да бъде ремонтиран само от сервизен представител или от техник с подходяща квалификация.
- Проверете захранващия кабел и щепсел. Не използвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени. Не издърпвайте щепсела с мокри ръце.
- Не използвайте удължители и използвайте само контакта за електрическо захранване.
- Ако уредът не е използван дълго време, след като го включите, първо изчакайте 10 минути да се стабилизира напрежението в електронните компоненти. След това можете да използвате уреда.
- Не използвайте уреда в близост до вода, огън или във влажни зони. Уредът е предназначен САМО за битова употреба на закрито.
- Отстранете всички опаковки, стикери и фолио, преди да използвате уреда за първи път.
- След всяка употреба изключвайте зоните за готвене от копчетата и не разчитайте на датчика на тигана.
- Риск от изгаряне! Не поставяйте предмети от метал, като ножове, вилици, лъжици или капаци на тигани върху повърхността за готвене, тъй като могат да се нагреят.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасност от пожар! Пренагретите мазнини и олио могат много бързо да се запалят.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Потребителите с имплантирани пейсмейкъри трябва да държат горната част на тялото си на разстояние най-малко 30 cm от индукционните зони за готвене, които са включени.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не работете с уреда с мокри ръце и дръжте панела за управление сух. Бутоните на панела за управление ще спрат да работят, ако върху тях попадане вода.

По време на и след употреба:

Обърнете внимание на следните инструкции, за да предотвратите запалване и злополуки.

- Поставяйте уреда САМО на равна и стабилна повърхност.
- Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.
- Когато уредът работи, не поставяйте никой от долуизброените предмети върху панела.
  a) Неръждаема стомана
  b) Желязо
  c) Чугун
  d) Алуминий
  e) Капак и емайл
  f) Нож, вилица или лъжица
  g) Чиния, направена от желязо, неръждаема стомана, чугун или алуминий
  h) Празни съдове
- Не пренасяйте и не местете уреда по време на готвене, когато върху него има съдове.
- Поддържайте добра среда за вентилиране по време на нагряване.
- Не поставяйте кабели или метални предмети в отворите за входящ или изходящ въздух на уреда.
- Как да се грижим за панела
  a) Не изпускайте никакви тежки предмети върху панела.
  b) Не изливайте вода, киселина или каквато и да е течност върху панела.
  c) Не горете нищо с огън върху панела.
  d) Не поставяйте горещи съдове за готвене върху плота, когато уредът не се използва.
  e) Ако повърхността (панелът) се напука, незабавно изключете уреда, за да избегнете токов удар, и го върнете в IKEA за сервиз.
  f) Някои съдове за готвене може да произведат шум по време на употреба. Леко преместете съда за готвене и шумът може да изчезне или да се намали. Ако не, сменете съда за готвене.
- Не поставяйте уреда върху килим, покривка или хартия, когато работи.

- Не докосвайте панела, докато е горещ. Панелът все още е горещ допи и при изключено положение.
- Не изключвайте уреда от контакта, като дърпате за кабела.
- Изключете уреда и изчакайте да се охлади, преди да извадите контакта. Изключвайте от уреда от контакта, когато няма да го използвате дълго време.
- След употреба не дръжте съдовете за готвене в близост до уреда.

Как да избегнете повреда на уреда

- Стъкленият керамичен плот може да бъде повреден от предмети, които паднат върху него или ако бъде ударен от съда за готвена.
- Съдовете за готвене, направени от чугун, лят алуминий или с повредени дъна могат да надраскат стъкления керамичен плот, ако се плъзнат върху повърхността.
- Стъкленият керамичен плот може да се повреди, ако го изпуснете на пода.
- За да избегнете повреждането на съдовете за готвене и стъкления керамичен плот, не оставяйте тенджери или тигани за пържене да извират докрай.
- Не използвайте зоните за готвене с празни съдове за готвене или без тях.
- Никога не покривайте част от уреда с алуминиево фолио. Никога не поставяйте пластмаса или друг материал, който може да се разтопи в или върху уреда.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Дръжте продукта свързан към електрическия контакт след употреба докато загаснат индикаторите за вентилатора и топлината.

Информация за акриламидите

Важно! Според последните научни открития, интензивното запържване на храната, особено при продукти с нишесте, може да представлява риск за здравето заради акриламидите. Следователно препоръчваме готвене на възможно най-ниски температури и без прекалено запържване.

Грижи и почистване

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

- Изключете уреда и го оставете да изстине, преди да извадите щепсела от контакта.
- Изключете уреда и го оставете да изстине, преди да го почистите.
- С оглед на безопасността, не почиствайте уреда с парочистачка или почистващи препарати под налягане.
- Острите предмети и абразивните почистващи препарати могат да повредят уреда. Почистете уреда и премахнете остатъците с вода и сапун след всяка употреба. Отстранете и остатъците от почистващите препарати!

ⓘ Надраскване или тъмни петна върху стъкления керамичен панел, които не могат да се премахнат не пречат на функционирането на уреда.

Отстраняване на остатъци и упорити остатъци:

- Остатъци от храни със захар, пластмаси, станиол трябва да се премахват веднага, като най-добрият инструмент за почистване на стъклената повърхност е скреперът (не е в комплекта на уреда). Поставете скрепера върху стъклената керамична повърхност под ъгъл и отстранете остатъците като плъзгате острието по повърхността. Избършете уреда с влажна кърпа и малко сапун. И накрая, избършете уреда с чиста кърпа.
- Пръстени от варовик, вода, пръски от мазнина, обезцветявания на метала трябва да се отстраняват след изстиване на уреда, като се използва почистващ препарат за стъклено керамично покритие или неръждаема стомана.

Грижи за околната среда

Изхвърляне на домакински уреди

Символът  върху продукта или неговата опаковка показва, че този продукт не може да се счита за домашен отпадък. Вместо това, трябва да се носи в съответния пункт за събиране на отпадъци за рециклиране на електрически и електронни продукти. Като се погрижите този продукт да бъде изхвърлен по подходящ начин, вие помагате за предотвратяване на възможни негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които, в противен случай, могат да се случат при неправилното изхвърляне на този продукт. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт, свържете се с вашия местен съвет, службата за изхвърляне на домакински отпадъци или с магазина, в които сте закупили продукта.

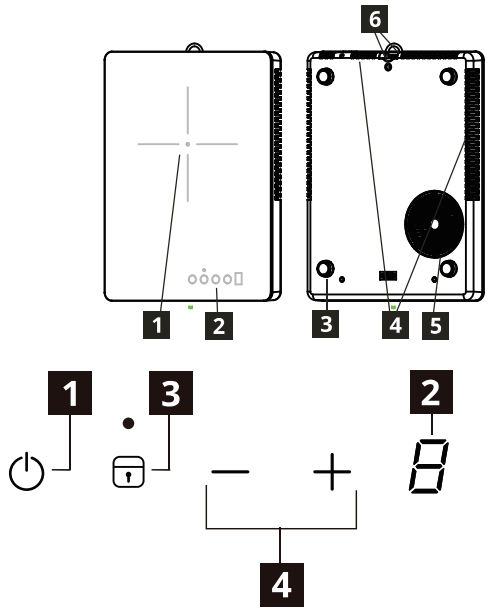
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Следвайте тези стъпки за изхвърляне на уреда:

- Издърпайте щепсела от контакта.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.

Изхвърляне на домакински уреди
Материалите със символ ♺ могат да се рециклират. Изхвърлете опаковката в подходящ контейнер за събиране, за да се рециклира.

Пестене на електричество
- Ако е възможно, винаги поставяйте капаци върху тиганите.
- Поставете съдовете за готвене върху зоната за готвене преди да го включите.
- Дъното на съда за готвене трябва да е възможно най-дебел и равен.

Описание на продукта



1 Зона за нагряване
Зона за готвене, 160 mm, 2000 W
2 Панел за управление
3 Силиконови крака
4 Изходящ въздуховод
5 Входящ въздуховод
6 Кука за окачване

Схема на панела за управление

1 Готовност
2 Дисплей за ниво на мощност
3 Заключване/ Детско заключване
4 Настройка на нивото на мощност -/+

Сензорни полета и индикатори за управление

Котлонът се управлява чрез натискане на сензорните полета.
Индикаторите и звуковите сигнали (кратък сигнал) потвърждават избора на функция.

Ниво на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Мощност	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1100 W	1500 W	2000 W

Индикатори

U Неправилно поставен или липсващ съд

Този символ се появява, ако съдът не е подходящ за готвене на индукционен котлон, не е поставен правилно или размерът му не е подходящ за избраната зона за готвене. Ако в рамките на 60 секунди след избора на зона не бъде отчетен съд, зоната за готвене се изключва.

H Остатъчна топлина

Ако на дисплея свети индикаторът „H“, зоната за готвене все още е нагорещена. Когато зоната за готвене се охлади, индикаторът изгасва.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасност от изгаряне поради остатъчната топлина! След като изключите уреда, на зоните за готвене им трябва малко време да се охладят. Следете индикатора за остатъчна топлина H.

Използвайте остатъчната топлина за разтопяване и претопляне на храната.

Не изключвайте продукта, без да изчакате [H] да изчезне от екрана.

Ежедневна употреба

Функцията за детско заключване е винаги активна, когато продуктът е включен в електрическата мрежа и не се използва.

Включване към контакт
След включване на щепсела в контакта, функцията за детско заключване се активира. Натиснете и задръжте бутона Детско заключване за 3 секунди, за да го деактивирате. На дисплея ще се покаже "0", както в режим на готовност, а индикаторът за заключване ще изгасне. Вече можете да задавате нива на мощност.
Ако натиснете бутона за готовност по време на работа на плота, плотът ще премине в режим на детско заключване.

Регулиране на нивото на мощност
1. Натиснете - или +, за да регулирате нивото на мощност по време на готвене.
2. Натиснете -, за да премине нивото на мощност директно на "9".
   Натиснете -, за да намалите нивото на мощност от "9" до "1".
3. Натиснете +, за да увеличите нивото на мощност от "1".
   Натиснете +, за да увеличите нивото на мощност от "1" до "9".
4. Натиснете и задръжте - или +, за да започне превъртане на нивата на мощност.
5. Натиснете - и + едновременно, за да върнете нивото на мощност на "0".

Функция Заключване / Режим на почистване
Когато зоната за готвене е включена, можете да заключите панела за управление, за да почистите котлона например.
Така се предотвратява случайна промяна на нивото на мощност.

Активиране на заключването
Натиснете накратко бутона Заключване. Функцията се активира, когато индикаторът на бутона Заключване светне и прозвучи звуков сигнал.

Деактивиране на заключването
1. Натиснете накратко бутона Заключване. Деактивирането на функциите се сигнализира с изгасване на индикатора на бутона за заключване и звуков сигнал.
2. Нивото на мощността се връща до предишната настройка.

Автоматичен режим на готовност

Функцията автоматично превключва плота в режим на готовност, ако:
- НЕ зададете ниво на мощност в рамките на 10 секунди след включване на плота.
- НЕ изключите някоя от зоните за готвене, ако не промените нивото на мощност в продължение на 2 часа или ако възникне прегряване (например когато съдържанието на съда изври).

Таблица със съвети за готвене

Настройка за нагряване	Използвайте за:	Време (мин.)	Съвети
1	• Поддържане на готовото ястие топло.	според нуждите	Поставете капака на съда.
1-2	• Сос „Холандез“, разтопяване на: масло, шоколад, желатин.	5-25	Разбъркващте от време на време.
2-3	• Бавно варене на ориз и ястия с мляко, затопляне на готови ястия.	25-50	Добавете най-малко два пъти повече течност отколкото ориза, разбъркващте ястията с мляко по средата на процедурата.
4-5	• Готвене на пара на зеленчуци, риба, месо, картофи.	20-45	Добавете малко количество вода.
	• Готвене на големи количества храна, яхнии.	60-150	Добавете малко количество вода.
5-6	• Запържване: кордон бльо с телешко, котлети, кюфтета, колбаси, панирани хапки, яйца.	според нуждите	Обърнете от другата страна по средата на готвенето.
7-8	• Картофени кюфтета, пържоли.	5-15	Обърнете от другата страна по средата на готвенето.
9	• Завиране на вода, готвене на паста, запечатване на месо (за гулаш, печено говеждо), пържене на картофи.		

Препоръки за съдове за готвене

Подходящи съдове за готвене
Използвайте само тенджери и тигани с дъно от феромагнитен материал, които са подходящи за употреба с индукционни котлони:

- Чугун
- Емайлирана стомана
- Въглеродна стомана
- Неръждаема стомана (не всички типове са подходящи)
- Алуминий с феромагнитно покритие или феромагнитна плоча

За да прецените дали даден съд е подходящ, проверете дали има символ (обикновено отбелязан на дъното). Може също да доближите магнит до дъното. Ако магнитът прилепне към дъното, съдът е подходящ за индукционен котлон.

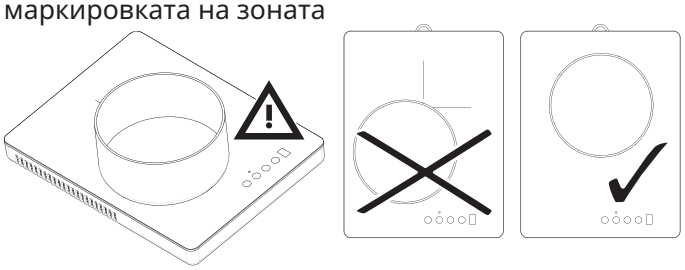
За да осигурите оптимална ефективност, винаги използвайте тенджери и тигани с равно дъно, което разпределя топлината равномерно. Ако дъното не е равно, това ще окаже влияние върху мощността и провеждането на топлината.

Начин на употреба
Минимален диаметър на съда за различните зони за готвене
За да осигурите правилна работа на котлона, съдът трябва да покрива една или повече от референтните точки, отбелязани на повърхността на котлона, и трябва да има подходящ минимален диаметър.

Винаги използвайте зоната за готвене, която съответства най-точно на диаметъра на дъното на съда.

Зона за готвене	Препоръчителен диаметър на съда [mm]
Средна, задна зона за готвене	120-160

Поставете съда за готвене в центъра на избраната зона. Уверете се, че съдът не излиза извън маркировката на зоната



Празни съдове или съдове с тънко дъно
Не поставяйте на котлона празни съдове или съдове с тънко дъно, той като уредът няма да може да се следи температурата или ще се изключи автоматично, ако температурата е прекалено висока, а това може да доведе до повреда на съда или повърхността на котлона. Ако това се случи, не докосвайте нищо и изчакайте всички компоненти да се охладят.
Ако се появи съобщение за грешка, направете справка в раздела „Отстраняване на неизправности".

Съвети

Шум по време на готвене

Когато зоната за готвене е активирана, може да чуете за кратко леко бръмчене. То е характерно за всички зони за готвене с керамичен плот, не нарушава функциите и не намалява живот на уреда. Шумът зависи от използвания съд. Ако шумът е дразнещ, сменете съда за готвене.

Нормални шумове при работа на индукционния котлон

Индукционната технология се основава на създаването на електромагнитни полета за генериране на топлина директно в дъното на съда. Тенджерите и тиганите може да издават различни звуци или вибрации в зависимост от начина, по който са произведени.
Тези шумове могат да бъдат описани по следния начин:

Нискочестотно бръмчене (като при трансформатор)

Този шум се появява при готвене на високо ниво на мощност. Зависи от количеството енергия, предавано от котлона към съда за готвене. Шумът спира или намалява, когато нивото на мощността бъде намалено.

Тихо свистене

Този шум се появява, когато съдът е празен. Спира, когато в съда бъдат поставени течности или хранителни продукти.

Пукане

Този шум се появява при съдове, изработени с отделни слоеве от различни материали. Предизвиква се от вибрациите на контактните повърхности между различните материали. Шумът се генерира вътре в съда и може да е различен в зависимост от количеството хранителни продукти или течности, както и начина на готвене (напр. варене на силен или тих огън, пържене).

Силно свистене

Този шум се появява при съдове, изработени с отделни слоеве от различни материали, когато се използват при максимална мощност или върху две зони за готвене. Шумът спира или намалява, когато нивото на мощността бъде намалено.

Нормални шумове: Шум от вентилатор

За правилната работа на електрическата система е необходимо температурата на котлона да бъде регулирана. Затова котлонът е оборудван с вентилатор за охлаждане, който се включва с цел намаляване и регулиране на температурата на електрическата система. Възможно е вентилаторът да продължи да работи след изключване на уреда, ако отчетената температура на котлона продължава да бъде висока.

Ритмични звуци, подобни на тиктакане на часовник

Този шум се появява, когато работят поне три зони за готвене едновременно, и изчезва или отслабва, когато някоя от тях бъде изключена. Описаните шумове са нормален елемент от индукционната технология и не трябва да бъдат считани за дефекти.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът не работи.	Недостиг на мощност или късо съединение в електрозахранването на вашия дом.	Уверете се, че електрозахранването не е прекъснато.
	Над 10 секунди са изминали от включването на уреда.	Включете отново уреда.
	Заключването от деца е активирано.	Уверете се, че функцията Заключване/ Детско заключване не е активирана (виж раздел "Функция Заключване/ Детско заключване").
	Няколко сензорни полета са били докоснати едновременно.	Докосвайте само по една сензорна зона наведнъж.
	Вода или остатъци върху стъклената повърхност	Преди употреба се уверете, че потребителският интерфейс е чист и сух

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът спира да работи. Индикация за грешка: 4	Съдът не е подходящ за индукционен котлон.	Уверете се, че се използват подходящи съдове за готвене
	Върху зоната за готвене няма съд или диаметърът на съда е по-малък от 120 mm.	Уверете се, че върху зоната е поставен подходящ съд за готвене
Уредът спира да работи. Индикация за грешка: E → 2	Температурният сензор на PCB не работи.	Ако E → 2 продължава, свържете се с IKEA за сервизно обслужване.
	Температурата на околната среда е прекалено висока.	
Уредът спира да работи. Индикация за грешка: E → 3	Основното електрозахранване е над AC 275 V.	Сменете с подходящо за продукта електрозахранване.
Уредът спира да работи. Индикация за грешка: E → 4	Основното захранващо напрежение е по-ниско от AC 100 V.	Сменете с подходящо за продукта електрозахранване.
Уредът спира да работи. Индикация за грешка: E → 5	Температурният сензор под стъклото не работи.	Свържете се с IKEA за сервизно обслужване.
Уредът спира да работи. Индикация за грешка: E → 6		
Уредът спира да работи. Индикация за грешка: E → 0	Вътрешно изключение	Изключете уреда и го рестартирайте след 5 минути. Ако E → 0 продължава, свържете се с IKEA за сервизно обслужване.

Кодът за грешка се показва при включване на плота, когато бъде открита неизправност. Символът E и цифрите се показват последователно на интервал от 0,5 s (500 ms).

Ако възникне грешка, опитайте да отстраните проблема, като следвате инструкциите за отстраняване на неизправности. Ако проблемът не може да бъде отстранен, свържете се с IKEA за сервизно обслужване.

ⓘ Ако сте използвали уреда неправилно, посещението на сервизен техник може да не е безплатно, дори по време на гаранционния период.

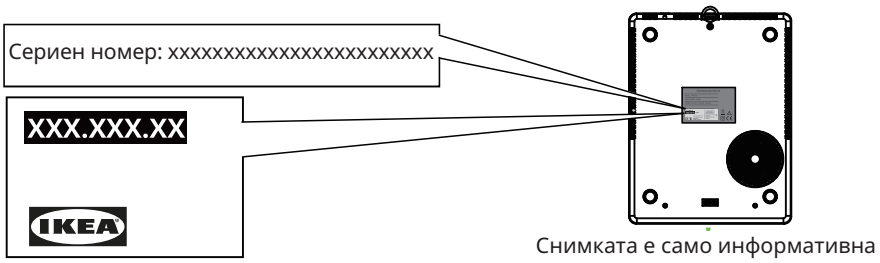
Технически данни

Модел	14P12601
Тип котлон	Свободностоящ индукционен котлон
Брой зони и/или площи за готвене	1
Номинална мощност	2000 W
Номинално напрежение	220 - 240 V~
Номинална честота	50 - 60 Hz
Дълбочина	350 mm
Ширина	270 mm
Височина	45 mm
Нето тегло	2,5 kg

Информационна табелка

Сериен номер (започва със SN, 22-цифрен код)

Номер на артикула (8-цифрен код)



Снимката е само информативна

Енергийна ефективност

Информация за продукта съгласно Регламента на ЕС за Екодизайн

Идентификация на модела	14P12601
Тип котлон	Свободностоящ индукционен котлон
Брой зони за готвене	1
Технология на нагряване	Индукция
Диаметър на кръглите зони за готвене (Ø)	160 mm
Консумация на електроенергия от една зона за готвене (консумация при готвене на електричество)	181,2 Wh/kg
Консумация на електроенергия от котлона (консумация на електрически котлон)	181,2 Wh/kg
Информация за относно консумацията на енергия от продукта и време за достигане на режим на работа с ниска мощност	изключено състояние: 0,8 W

Гаранция от IKEA

Ако желаете да предявите гаранционна претенция за продукта или да получите продуктова поддръжка



Свържете се с отдела за обслужване на клиенти на IKEA. Линк към портала за самообслужване или телефонен номер ще намерите на www.IKEA.com.

За да обработим заявката ви за сервизно обслужване чрез портала за самообслужване и за по-лесно намиране на информация за продукта или свързаните с него резервни части, ви препоръчваме да запишете номера на артикула на IKEA (8 цифри) и серийния номер от етикета на продукта.

В раздел Технически данни / Табелка с технически данни можете да намерите информация къде се намира табелката с технически данни

ЗАПАЗЕТЕ ДОКУМЕНТА ЗА ПОКУПКА/ ДОСТАВКА!

Той е доказателство за покупката и без него гаранцията няма да бъде валидна. Касовата бележка съдържа също името и номера на артикула на IKEA (8 цифри) за всеки закупен уред.

Преди да се свържете с нас, прочетете внимателно техническата документация, доставена с уреда.

Sadržaj

Sigurnosne informacije 201
Sigurnosne upute 202
Održavanje i čišćenje 204
Briga o okolišu 204
Opis proizvoda 204
Indikatori 205
Svakodnevna uporaba 205
Stol za kuhanje 206
Smjernice za posuđe 206
Otklanjanje poteškoća 207
Tehnički podaci 208
Energetska učinkovitost 209
IKEA jamstvo 209

Sigurnosne informacije

ⓘ Radi vaše sigurnosti i ispravnog rada uređaja, pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije instalacije i uporabe. Uvijek držite ove upute uz uređaj čak i ako ga preselite ili prodate. Korisnici moraju u potpunosti biti upoznati s rukovanjem i sigurnosnim značajkama uređaja.

Ispravna uporaba

- Uređaj tijekom rada ne ostavljajte bez nadzora.
- Uređaj je osmišljen isključivo za uporabu u kućanstvu.
- Uređaj je dizajniran isključivo za unutarnju uporabu u kućanstvu.
- Uređaj se ne smije rabiti kao radna površina ili površina za odlaganje.
- Ne stavljajte zapaljive tekućine, visoko zapaljive materijale ili topljive predmete (npr. plastičnu foliju, plastiku, aluminij) unutar ili u blizinu uređaja.
- Budite pažljivi pri ukopčavanju električnih uređaja u obližnje utičnice. Pazite da naponski kabeli ne dođu u dodir s ili ne budu zahvaćeni ispod uređaja ili vrelog posuđa.
- Uređaj ne popravljajte sami kako se ne bi ozlijedili ili oštetili uređaj. Uvijek se obratite tvrtki IKEA radi servisa.

Sigurnost djece i nemoćnih osoba

- Djeca iznad 8 godina starosti te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili umnih sposobnosti, odnosno nedovoljnog iskustva i znanja mogu se služiti ovim uređajem samo ako ih se nadzire ili ako su upućene u sigurnu uporabu uređaja i razumiju uključene opasnosti.
- Svu ambalažu držite podalje od djece. Postoji rizik od gušenja.
- Djecu držite podalje od uređaja tijekom rukovanja kao i kada je van uporabe.
- Djecu ispod 8 godina starosti treba držati podalje osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj, osim ako su pod nadzorom.

⚠ **UPOZORENJE!** Aktivirajte zaštitnu bravicu za djecu kako biste izbjegli nenamjerno uključivanje uređaja od strane male djece i kućnih ljubimaca.

Opća sigurnost

- Ventilacijski otvori kućišta uređaja ili ugrađene strukture ne smiju biti blokirani.
- Ne dodirujte ploču dok je lampica pokazatelja preostale topline još uvijek upaljena kako biste spriječili ozljedu.
- Ne umećite nikakav predmet u indukcijsku ploču tijekom rada kako bi spriječili električni udar.
- Ne omatajte kabel oko vrata kako bi spriječili opasnost od gušenja.
- Uređaj se ne smije čistiti parnim čistačem.
- Metalni predmeti poput noževa, vilica i žlica te poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer se mogu jako zagrijati.
- Nakon uporabe, isključite ploču upravljačkom tipkom i nemojte se pouzdavati u detektor tave.
- Ovaj uređaj nije namijenjen upravljanju uz pomoć vanjskog tajmera ili zasebnog sustava daljinskog upravljača.
- Pazite da ne dodirujete grijaće elemente.
- Ako je naponski kabel oštećen, može ga zamijeniti samo proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirana osoba kako

bi se izbjegla opasnost. Kontaktirajte tvrtku IKEA radi servisa.
- Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvu ili sličnoj primjeni kao što su:
  - čajnoj kuhinji za zaposlenike u dućanima, uredima i drugim radnim okruženjima;
  - kućanstva na farmi;
  - za klijente u hotelima, motelima i drugim objektima rezidencijalnog tipa;
  - ugostiteljski objekti poput pansiona.

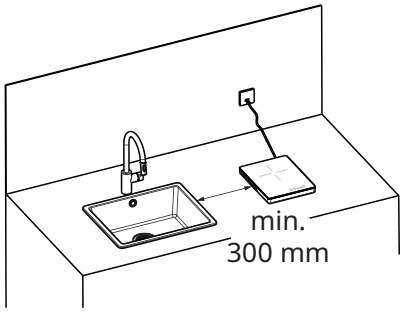
⚠ **OPREZ:** Vruća površina. Površine se mogu zagrijati tijekom uporabe.

⚠ **UPOZORENJE!** Ako je površina napukla, isključite uređaj kako bi izbjegli rizik od električnog udara. Kontaktirajte tvrtku IKEA radi servisa.

⚠ **UPOZORENJE!** Uređaj i njegovi električni dijelovi užareni su tijekom uporabe.

⚠ **UPOZORENJE!** Kuhanje s masti ili uljem na ploči potrebno je nadgledati zbog potencijalne opasnosti od požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, već isključite uređaj te pokrijte plamen npr. poklopcem ili protupožarnom dekom.

⚠ **UPOZORENJE!** NE upotrebljavajte niti postavljajte uređaj tijekom kuhanja ili ako je priključen bliže izvoru vode (npr. slavina/sudoper) od 30 cm.



Sigurnosne upute

Montaža

- Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost u slučaju ozljeda osoba ili kućnih ljubimaca ili oštećenja imovine nastalih uslijed nepridržavanja sljedećih zahtjeva.

⚠ **OPREZ!** Za nastavak postavljanja pročitajte Sigurnosne informacije.

⚠ **UPOZORENJE!** Postupak postavljanja mora slijediti važeće zakone, propise, direktive i standarde (propise o sigurnosti i zdravlju pri radu s električnom energijom, propise o ispravnom odlaganju, itd.) u zemlji uporabe!
- Izbjegavajte postavljanje uređaja u blizinu vrata i ispod prozora jer se vrelo posuđe može prevrnuti s ploče pri otvaranju vrata i prozora.
- Pobrinite se da se uređaj ne ošteti tijekom prijevoza. Ne spajajte oštećeni uređaj.
- Ne postavljajte uređaj ako je oštećen uslijed prijevoza.
- Ne spajajte ploču za kuhanje produžnim kabelima i ne postavljajte ploču tako da kabel prelazi preko radnih površina.
- Ne izmjenjujte specifikacije niti činite preinake ovog proizvoda. Postoji rizik od ozljede i oštećenja uređaja.

⚠ **UPOZORENJE!** Pažljivo slijedite upute za električne priključke.

Električni priključci
- Prije spajanja, provjerite da nazivni napon uređaja naveden na nazivnoj pločici, odgovara dostupnom napajanju. Također, provjerite snagu napajanja uređaja i provjerite odgovara li nazivna snaga uređaja snazi električne instalacije kuće (pogledajte poglavlje Tehnički podaci).
- Nazivna pločica nalazi se na donjoj strani kućišta ploče.

⚠ **UPOZORENJE!** Postoji rizik od ozljede električnom energijom.
- Labav i neodgovarajući utikač i utičnica mogu uzrokovati pregrijavanje električnog priključka.

Prije uporabe:
Molimo prije uporabe obratite pažnju na sljedeće upute.
- Molimo koristite standardnu naponsku utičnicu, i redovito ju provjeravajte kako bi spriječili moguću štetu.
- Uređaj ne smijete otvarati sami niti to smije bilo koja osoba koja nije kvalificirana. Uređaj smije popravljati isključivo servisni zastupnik ili kvalificirani tehničar.
- Molimo provjerite kabel i utikač. Ako je mrežni kabel ili utikač oštećen, nemojte ga koristiti. Utikač ne iskopčavajte mokrim rukama.
- Ne koristite produžni kabel, molimo koristite samo glavnu naponsku utičnicu.

- Ako se uređaj ne koristi duže vrijeme, najprije ga uključite kako bi se 10 minuta stabilizirala elektronička komponenta. Nakon toga možete početi upravljati uređajem.
- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini vode, vatre ili u vlažnom prostoru. Uređaj je namijenjen za uporabu SAMO u zatvorenom domaćinstvu.
- Prije prve upotrebe uklonite svu ambalažu, naljepnice i foliju.
- Nakon svake uporabe isključite sve zone kuhanja uz pomoć upravljačkih tipki i nemojte se pouzdavati u otkrivač tave.
- Rizik od opeklina! Ne postavljajte metalne predmete, poput noževa, vilica, žlica i poklopaca tava na površinu za kuhanje, jer se mogu jako užariti.

⚠ **UPOZORENJE!** Opasnost od požara! Pregrijane masnoće i ulja se mogu vrlo brzo zapaliti.

⚠ **UPOZORENJE!** Korisnici s ugrađenim elektrostimulatorima srca trebaju gornji dio tijela držati najmanje 30 cm od uključenih polja indukcijskog kuhanja.

⚠ **UPOZORENJE!** Uređajem ne rukujte mokrim rukama i površinu upravljačke ploče održavajte suhom. Veća količina vode na upravljačkim tipkama na ploči oštetit će ih, uslijed čega će tipke prestati raditi.

Tijekom i nakon uporabe:
Molimo obratite pažnju na sljedeće upute kako bi izbjegli zapaljenje i nezgode.

- Uređaj postavljajte SAMO na ravnu i čvrstu površinu.
- Djecu je potrebno nadgledati kako se ne bi igrala uređajem.
- Dok uređaj radi, ne stavljajte sljedeće predmete na ploču.
  a) Nehrđajući čelik
  b) Željezo
  c) Lijevano željezo
  d) Aluminij
  e) Poklopac i emajl
  f) Nož, vilica, žlica
  g) Tanjur od željeza, nehrđajućeg čelika, lijevanog željeza ili aluminija
  h) Prazno posuđe
- Ne nosite niti premještajte uređaj s posudama za kuhanje na njemu tijekom zagrijavanja.
- Molimo osigurajte odgovarajuće strujanje zraka tijekom zagrijavanja.
- Nemojte umetati nikakve žice ili metalne predmete u ulaz ili izlaz za zrak na uređaju.
- Kako održavati ploču
  a) Ne ispuštajte teške predmete na ploču.
  b) Na ploču ne izlijevajte vodu, kiselinu niti bilo kakvu drugu tekućinu.
  c) Na ploči ne palite ništa plamenom.
  d) Nemojte stavljati vruće posuđe na vrh dok uređaj nije u upotrebi.
  e) Ako je površina (ploča) napukla, odmah isključite uređaj kako biste izbjegli strujni udar, i pošaljite ga u tvrtku IKEA na servis.
  f) Neke kuhinjske posude mogu stvarati zvuk tijekom uporabe. Molimo malo pomaknite kuhinjsku posudu, i zvuk će se stišati ili nestati. Ako zvuk ne nestane, molimo zamijenite kuhinjsku posudu.
- Uređaj ne stavljajte na tepih, tkaninu ili papirni materijal dok uređaj radi.
- Ne dodirujte ploču dok je vrela. Ploča je vrela i nakon što se pokazatelj preostale topline ugasi, čak i ako je napon isključen.
- Ne isključujte uređaj povlačeći kabel.
- Isključite aparat i ostavite ga da se ohladi prije nego što isključite mrežni kabel. Isključite kabel za napajanje ako uređaj nećete koristiti duže vrijeme.
- Nakon uporabe držite posuđe dalje od uređaja.

Kako izbjeći oštećenja uređaja

- Staklena keramika može se oštetiti padom predmeta na nju, ili udarcem posuđa za kuhanje.
- Posuđe za kuhanje od lijevanog željeza, lijevanog aluminija ili oštećenog dna može ostaviti ogrebotine na staklenoj keramici ako kliže po površini.
- Staklena keramika se također može oštetiti padom na pod.
- Kako bi izbjegli oštećenje kuhinjskog posuđa i staklene keramike, ne ostavljajte prazne tave na vreloj površini.
- Ne koristite polja za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.
- Nikada nemojte oblagati dijelove uređaja aluminijskom folijom. Na uređaj nikada ne stavljajte plastiku ili druge materijale koji se mogu otopiti.

⚠ **UPOZORENJE!** Uređaj ostavite ukopčanim u napon nakon uporabe sve dok se ventilator i pokazatelj grijanja ne isključe.

Informacije o akrilamidima
Važno! Prema posljednjim znanstvenim saznanjima, intenzivno tamnjenje hrane, posebno proizvoda koji sadrže škrob, može predstavljati opasnost po zdravlje zbog akrilamida. Stoga preporučamo kuhanje na najnižim mogućim temperaturama bez pretjeranog tamnjenja hrane.

Održavanje i čišćenje

⚠ UPOZORENJE!

- Isključite uređaj i ostavite da se ohladi prije iskopčavanja iz napona.
- Isključite uređaj i ostavite da se ohladi prije čišćenja.
- Iz sigurnosnih razloga, uređaj ne čistite parnim čistačima ili čistačima visokog pritiska.
- Oštri predmeti i abrazivna sredstva za čišćenje oštetit će uređaj. Očistite uređaj i uklonite ostatke vodom i sredstvom za pranje posuđa nakon svake uporabe. Također uklonite ostatke sredstava za čišćenje!

ⓘ Ogrebotine i tamne mrlje na staklenoj keramici koje se ne mogu ukloniti neće utjecati na rad uređaja.

Uklanjanje ostataka i tvrdokornih ostataka:

- Hranu koja sadrži šećer, plastiku, ostatke aluminijske folije treba odmah ukloniti, najbolje pomagalo za čišćenje staklene površine je lopatica (nije priložena uz uređaj). Lopaticu postavite pod kutom na staklenu keramičku površinu i uklonite ostatke klizanjem ruba lopatice po površini. Obrišite uređaj vlažnom krpom uz malo deterdženta za posuđe. Uređaj osušite čistom krpom.
- Tragovi kamenca, mrlje od vode, masnoća, sjajne metalne promjene boje treba ukloniti nakon što se uređaj ohladi uz pomoć sredstva za čišćenje staklene keramike i nehrđajućeg čelika.

Briga o okolišu

Zbrinjavanje kućanskih uređaja

Simbol  na proizvodu ili njegovoj ambalaži označava da se proizvod ne smije odložiti u kućanski otpad. Potrebno ga je odnijeti na prikladno odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Ispravnim odlaganjem proizvoda pomažete u sprečavanju potencijalno nepovoljnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje, koje bi mogle nastati neispravnim odlaganjem ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo obratite se lokalnim nadležnim vlastima, odlagalištu kućnog otpada ili robnoj kući u kojoj ste kupili proizvod.

⚠ UPOZORENJE! Za odlaganje uređaja učinite sljedeće:

- Iskopčajte utikač iz naponske utičnice.
- Odrežite naponski kabel i odložite ga u otpad.

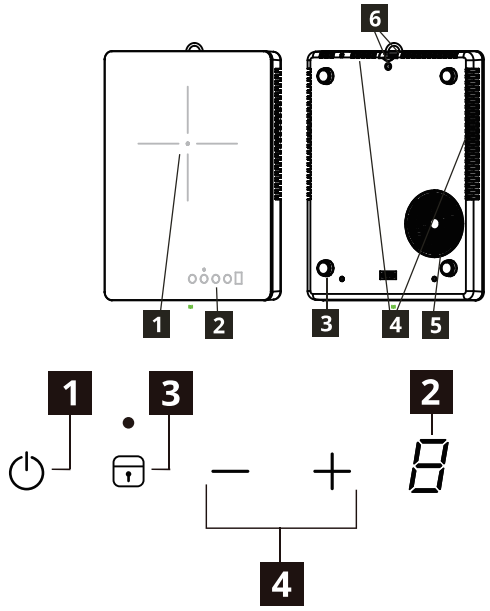
Zbrinjavanje kućanskih uređaja

Materijale označene simbolom ♺ moguće je reciklirati. Ambalažu odložite na odgovarajuće mjesto za reciklažu.

Štednja energije

- Ako je moguće, na posuđe uvijek stavite poklopac.
- Posudu stavite na polje za kuhanje prije nego ga uključite.
- Dno posuđa treba biti ravno i što deblje.

Opis proizvoda



1. Polje grijanja
   Zona kuhanja 160 mm, 2000 W
2. Upravljačka ploča
3. Silikonsko postolje
4. Ispuh zraka
5. Upuh zraka
6. Kukica za vješanje

Dizajn upravljačke ploče

1. Stanje pripravnosti
2. Prikaz razine snage
3. Zaključavanje / zaštita za djecu
4. Prilagođavanje razine snage -/+

Polja senzora i prikaz dodirnih kontrola

Pločom upravljate dodirom polja senzora.
Zaslon i zvučni signali (kratki zvučni signal) potvrđuju odabir funkcije.

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Snaga	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1100 W	1500 W	2000 W

Indikatori

Lonac nepravilno postavljen ili nije postavljen

Ovaj simbol se pojavljuje ako posuda nije prikladna za indukcijsko kuhanje, nije ispravno postavljena ili nije odgovarajuće veličine za odabranu zonu kuhanja. Ako u roku od 60 sekundi od odabira nije otkriven lonac, zona kuhanja se isključuje.

Preostala toplina

Ako se na zaslonu prikazuje "H", zona kuhanja je i dalje vruća. Kad se zona za kuhanje ohladi, zaslon se isključuje.

⚠ **UPOZORENJE!** Preostala toplina predstavlja rizik od opeklina! Nakon isključenja uređaja, potrebno je neko vrijeme da se polja kuhanja ohlade. Pogledajte pokazatelj preostale topline [H].

Preostalu toplinu koristite za otapanje i zagrijavanje hrane.
Ne iskopčavajte uređaj prije nego [H] nestane sa zaslona.

Svakodnevna uporaba

Funkcija zaštite za djecu uvijek je aktivna kada je uređaj priključen i nije u upotrebi.

Ukopčavanje u utičnicu

Nakon priključivanja utikača u strujnu utičnicu, aktivira se zaštita za djecu. Pritisnite i držite tipku Zaštita za djecu 3 sekunde da je deaktivirate; na zaslonu će se prikazati "0" kao u načinu pripravnosti, a indikator zaključavanja će se ugasiti. Sada možete postaviti razine snage.
Ako pritisnete tipku za način pripravnosti tijekom rada ploče za kuhanje, ploča će prijeći u način zaštite za djecu.

Prilagođavanje razine snage

1. Pritisnite - ili + kako biste regulirali razinu snage tijekom rada uređaja.
2. Pritisnite - i razina snage se odmah postavlja na "9".
   Pritisnite - za smanjenje razine snage s "9" na "1".
3. Pritisnite + i razina snage će se povećati s "1".
   Pritisnite + za povećanje razine snage s "1" do "9".
4. Pritisnite i držite - ili + i razina snage će se ciklički mijenjati.
5. Pritisnite - i + istovremeno i razina snage će se vratiti na "0".

Funkcija zaključavanja / način za čišćenje

Kad zona za kuhanje radi, možete zaključati upravljačku ploču, na primjer, kako biste očistili ploču za kuhanje.
Time ćete spriječiti nenamjernu promjenu razine snage.

Aktiviranje zaključavanja

Kratko pritisnite tipku za zaključavanje.
Funkcija je aktivirana kada svijetli indikator tipke za zaključavanje i kad se oglasi zvuk.

Deaktiviranje zaključavanja

1. Kratko pritisnite tipku za zaključavanje. Funkcija je deaktivirana kada se indikator tipke za zaključavanje ugasi i kada se oglasi zvuk.
2. Razina snage vratit će se na prethodnu postavku.

Automatski način pripravnosti

Funkcija automatski prebacuje ploču za kuhanje u način pripravnosti ako:

- NE prilagođavajte razinu snage nakon uključivanja ploče u roku od 10 sekundi.
- Ako NE ISKLJUČITE zonu za kuhanje ili NE PROMIJENITE razinu snage nakon 2 sata, ili ako dođe do pregrijavanja (npr. kada voda iz posude potpuno ispari).

Stol za kuhanje

Postavka topline	Upotrijebite za:	Vrijeme (min)	Savjeti
1	• Održava kuhanu hranu toplom.	prema potrebi	Stavite poklopac na posude.
1 – 2	• Holandez umak, otopite: maslac, čokoladu, želatinu.	5 – 25	Promiješajte s vremena na vrijeme.
2 – 3	• Zakuhajte rižu i jela na bazi mlijeka, podgrijavajte gotova jela.	25 – 50	Dodajte najmanje dva puta više tekućine od količine riže i na pola vremena kuhanja promiješajte mliječna jela.
4 – 5	• Na pari kuhajte povrće, ribu, meso, krumpire.	20 – 45	Dodajte malu količinu vode.
	• Kuhajte veće količine hrane i variva.	60 – 150	Dodajte malu količinu vode.
5 – 6	• Pržite na laganoj vatri: teleći cordon bleu, kotlete, pečenice, kobasice, zaprške, jaja.	prema potrebi	Na pola kuhanja okrenite.
7 – 8	• Restani krumpir, odreske.	5 – 15	Na pola kuhanja okrenite.
9	• Zakuhavajte vodu, kuhajte tjesteninu, pržite meso (gulaš, pečenku), pržite krumpiriće.		

Smjernice za posuđe

Koje lonce koristiti

Koristite samo lonce i tave s dnom izrađenim od feromagnetskog materijala koji su pogodni za upotrebu s indukcijskim pločama za kuhanje:

- Lijevano željezo
- Emajlirani čelik
- Ugljični čelik
- Nehrđajući čelik (ne sve vrste)
- Aluminij s feromagnetskom prevlakom ili feromagnetska ploča

Kako biste utvrdili jesu li lonac ili tava prikladni provjerite simbol (obično je utisnut na dnu). Na dnu možete držati i magnet. Ako se prilijepi za donju stranu, posuđe će raditi na indukcijskoj ploči.

Kako biste osigurali optimalnu učinkovitost uvijek koristite lonce i tave s ravnim dnom koje ravnomjerno raspoređuju toplinu. Ako je dno neravno, to će utjecati na snagu i toplinsku vodljivost.

Kako koristiti?

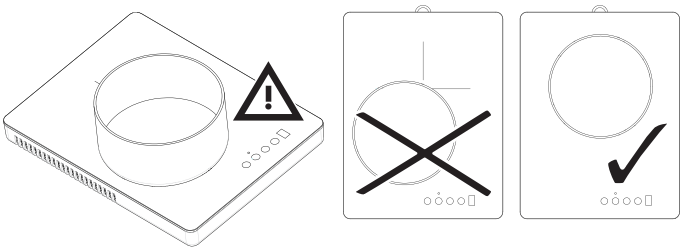
Minimalni promjer dna lonca/tave za različita područja kuhanja

Kako bi se osiguralo pravilno funkcioniranje ploče za kuhanje, lonac mora prekriti jednu ili više postavljenih točaka označenih na površini ploče i mora biti odgovarajućeg minimalnog promjera.

Uvijek koristite zonu za kuhanje koja najbolje odgovara promjeru dna posude.

Polje kuhanja	Preporučeni promjer posuđa [mm]
Srednje stražnje polje kuhanja	120 – 160

Postavite posuđe u središte odabrane zone. Pripazite da posuđe ne prelazi oznaku zone



Prazni ili lonci/tave s tankim dnom
Na ploči za kuhanje ne koristite prazne lonce/tave ili one s tankim dnom jer ploča neće moći regulirati temperaturu ili će se automatski isključiti ako je temperatura previsoka te će tako oštetiti posudu ili površinu ploče. Ako se to dogodi, ne dirajte ništa i pričekajte da se sve komponente ohlade.
Ako se prikaže poruka o pogrešci, pogledajte "Otklanjanje poteškoća".

Savjet/napomene

Šum tijekom kuhanja

Kad je zona za kuhanje aktivna, može se nakratko čuti šum. Ovo je značajka svih zona kuhanja od keramičkog stakla i ne narušava funkciju niti vijek trajanja uređaja. Šum ovisi i o posuđu koje koristite. Ako vam to smeta, šum možete smanjiti tako da promijenite posuđe.

Normalna buka u radu indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijska tehnologija temelji se na stvaranju elektromagnetskih polja za stvaranje topline izravno na dnu posuđa. Lonci i tave mogu uzrokovati različite zvukove ili vibracije, ovisno o tome kako su proizvedeni.
Ovi zvukovi su opisani na sljedeći način:

Tiho zujanje (poput transformatora)

Ova buka nastaje tijekom kuhanja na visokoj razini topline. To se temelji se na količini energije koja se prenosi s ploče za kuhanje na posuđe.
Buka prestaje ili se stišava kada se razina topline smanji.

Tiho zviždanje

Ova buka nastaje kada je posuda za kuhanje prazna. Prestaje kada se tekućina ili hrana stave u posudu.

Pucketanje

Ova buka se javlja kod posuđa napravljenog od različitih materijala postavljenih jedan na drugi. Uzrokovana je vibracijama površina na kojima se susreću različiti materijali. Zvuk se javlja na posuđu i može varirati ovisno o količini hrane ili tekućine i načinu kuhanja (npr. kuhanje, pirjanje, prženje).

Glasno zviždanje

Ova buka javlja se kod posuđa izrađenog od različitih materijala postavljenog jedan na drugi, kada se ono dodatno koristi pri najvećoj izlaznoj snazi i također na dvije zone za kuhanje. Buka prestaje ili se stišava kada se razina topline smanji.

Ovi zvukovi su normalni Zvukovi ventilatora

Za pravilan rad elektroničkog sustava potrebno je regulirati temperaturu ploče za kuhanje. U tu svrhu, ploča za kuhanje opremljena je ventilatorom za hlađenje, koji se aktivira kako bi smanjio i regulirao temperaturu elektroničkog sustava. Ventilator može nastaviti raditi i nakon što se uređaj isključi ako je otkrivena temperatura ploče za kuhanje još uvijek prevruća nakon isključivanja.

Ritmički zvukovi, slični otkucajima sata

Ovaj zvuk se javlja samo kada rade najmanje tri zone za kuhanje i nestaje ili slabi kada se neke od njih isključe.
Opisani šumovi normalni su element indukcijske tehnologije i ne smiju se smatrati nedostacima.

Otklanjanje poteškoća

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi.	U napajanju vašeg kućanstva došlo je do nestanka struje ili kratkog spoja.	Provjerite da osigurač električnog priključka nije iskočio.
	Više od 10 sekundi je prošlo od uključenja uređaja.	Ponovno uključite uređaj.
	Zaštita za djecu je uključena.	Provjerite je li funkcija Zaključavanje / zaštita za djecu uključena (pogledajte odjeljak "Funkcija zaključavanja / zaštita za djecu").
	Istovremeno je dodirnuto nekoliko senzornih polja.	Dodirnite samo jedno područje senzora odjednom.
	Voda ili ostaci na staklenoj površini	Prije uporabe osigurajte da je korisničko sučelje čisto i suho

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj naglo prekida s radom. Pokazatelj greške: [4]	Kuhinjsko posuđe nije prikladno za indukcijsko kuhalo.	Pripazite da se koristi odgovarajuće posuđe
	Nema posuđa na zoni za kuhanje ili je promjer posuđa manji od 120 mm.	Pobrinite se da je na zoni za kuhanje postavljeno odgovarajuće posuđe
Uređaj naglo prekida s radom. Pokazatelj greške: [E] → [2]	Temperaturni senzor na PCB-u ne radi.	Ako [E] → [2] i dalje traje, kontaktirajte tvrtku IKEA za servis.
	Okolna temperatura je previsoka.	
Uređaj naglo prekida s radom. Pokazatelj greške: [E] → [3]	Glavni izvor napona je jači od AC 275 V.	Promijenite na prikladniji napon.
Uređaj naglo prekida s radom. Pokazatelj greške: [E] → [4]	Glavni izvor napona je slabiji od AC 100 V.	Promijenite na prikladniji napon.
Uređaj naglo prekida s radom. Pokazatelj greške: [E] → [5]	Senzor temperature ispod staklene ploče ne radi.	Kontaktirajte tvrtku IKEA radi servisa.
Uređaj naglo prekida s radom. Pokazatelj greške: [E] → [6]		
Uređaj naglo prekida s radom. Pokazatelj greške: [E] → [0]	Unutarnja iznimka	Isključite uređaj i ponovno ga pokrenite nakon 5 minuta. Ako [E] → [0] i dalje traje, kontaktirajte tvrtku IKEA za servis.

Šifra pogreške prikazuje se kada je ploča uključena i otkrije se pogreška; slovo E i brojevi prikazuju se naizmjenično svakih 0,5 s (500 ms) i u ciklusima.

Ako postoji greška, pokušajte je riješiti slijedeći upute za rješavanje problema. Ako se problem ne može riješiti, obratite se tvrtki IKEA za servis.

ⓘ Ako ste uređajem neispravno rukovali, trgovac ga možda neće zamijeniti bez naknade, čak i tijekom jamstvenog razdoblja.

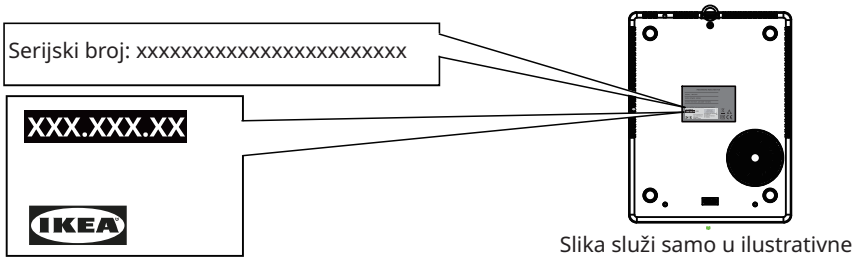
Tehnički podaci

Model	14P12601
Vrsta ploče za kuhanje	Samostojeća indukcijska ploča za kuhanje
Broj zona za kuhanje i/ili područja	1
Nazivna snaga	2000 W
Nazivni napon	220 – 240 V~
Nazivna frekvencija	50 – 60 Hz
Dubina	350 mm
Širina	270 mm
Visina	45 mm
Neto težina	2,5 kg

Nazivna pločica

Serijski broj (počinje sa SN, 22-znamenkasti broj)

Broj artikla (8-znamenkasti broj)



Slika služi samo u ilustrativne svrhe

Energetska učinkovitost

Informacije o proizvodu u skladu s EU Uredbom o ekološkom dizajnu

Naziv modela	14P12601
Vrsta ploče za kuhanje	Samostojeća indukcijska ploča za kuhanje
Broj zona za kuhanje	1
Tehnologija zagrijavanja	Indukcija
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	160 mm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC električno kuhanje)	181,2 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC električna ploča)	181,2 Wh/kg
Podaci o proizvodu u vezi potrošnje energije i vremena da se dosegne primjenjivi način niske potrošnje energije	isključeno: 0,8 W

IKEA jamstvo

Ako želite ostvariti jamstvo za svoj proizvod ili dobiti pomoć oko proizvoda



Obratite se IKEA korisničkoj službi; poveznicu na samouslužni portal ili telefonski broj možete pronaći na www.IKEA.com.

Kako biste na samouslužnom portalu popunili zahtjev za servisom i lakše pronašli informacije o svom proizvodu ili rezervnim dijelovima za proizvod, zabilježite broj IKEA artikla (8-znamenkasti) i serijski broj na naljepnici proizvoda.

U odjeljku Tehnički podaci / natpisna pločica možete pronaći gdje se nalazi pločica s podacima

SAČUVAJTE DOKUMENTACIJU O KUPNJI / ISPORUCI!

Oni su dokaz kupnje i bez njih jamstvo se neće uvažiti. Na računu je naveden naziv i broj IKEA artikla (8 znamenki) za svaki kupljeni uređaj.

Pažljivo pročitajte tehničke dokumente koje ste dobili s uređajem prije nego što nam se obratite.

Περιεχόμενα

Πληροφορίες ασφαλείας 210
Οδηγία ασφαλείας 211
Φροντίδα και καθαρισμός 213
Περιβαλλοντικά θέματα 213
Περιγραφή προϊόντος 214
Ενδείξεις 214
Καθημερινή χρήση 215
Πίνακας μαγειρέματος 216
Οδηγίες για μαγειρικά σκεύη 216
Αντιμετώπιση προβλημάτων 218
Τεχνικά στοιχεία 219
Ενεργειακή απόδοση 219
Εγγύηση ΙΚΕΑ 220

Πληροφορίες ασφαλείας

ⓘ Για την ασφάλειά σας και τη σωστή χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση. Αποθηκεύστε αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή, ακόμη κι όταν τη μεταφέρετε ή την πουλήσετε. Οι χρήστες πρέπει να γνωρίζουν πλήρως τη λειτουργία και τα χαρακτηριστικά ασφάλειας της συσκευής.

Ορθή χρήση

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς παρακολούθηση κατά τη λειτουργία της.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικούς χώρους.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης.
- Μην τοποθετείτε ή αποθηκεύετε εύφλεκτα υγρά και υλικά ή εύτηκτα αντικείμενα (π.χ. πλαστικές μεμβράνες, πλαστικά, αλουμίνιο) μέσα ή κοντά στη συσκευή.
- Προσέχετε καθώς συνδέετε ηλεκτρικές συσκευές σε κοντινές πρίζες. Μην αφήνετε να έρθουν σε επαφή ή να πιαστούν κάτω από τη συσκευή ή τα ζεστά μαγειρικά σκεύη καλώδια σύνδεσης.
- Μην πραγματοποιείτε επισκευές για να αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές στη συσκευή. Επικοινωνήστε πάντα με την ΙΚΕΑ για υπηρεσίες σέρβις.

Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Διατηρείτε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν τη συσκευή, είτε βρίσκεται σε λειτουργία είτε όχι.
- Τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή αν δεν βρίσκονται υπό επιτήρηση.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ενεργοποιήστε το παιδικό κλείδωμα για να αποφύγετε την τυχαία ενεργοποίηση της συσκευής από μικρά παιδιά και κατοικίδια.

Γενικές πληροφορίες ασφάλειας

- Διατηρείτε τις οπές αερισμού στο περίβλημα της συσκευής ή στην εσωτερική δομή ελεύθερες και χωρίς εμπόδια.
- Μην αγγίζετε την επιφάνεια όταν ο δείκτης εναπομένουσας θερμότητας εξακολουθεί να είναι αναμμένος, για να αποφύγετε τραυματισμούς.
- Μην εισάγετε κανένα αντικείμενο μέσα στην επαγωγική εστία κατά τη λειτουργία, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

- Μην τυλίγετε το καλώδιο γύρω από το λαιμό για να αποφύγετε κίνδυνο πνιγμού.
- Δεν πρέπει να εφαρμόζεται καθαρισμός με ατμό σε αυτή τη συσκευή.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα, όπως τα μαχαίρια, τα πιρούνια, τα κουτάλια και τα καπάκια από κατσαρόλες, δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, επειδή μπορεί να ζεσταθούν.
- Μετά από τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία από τα πλήκτρα ελέγχου και μην βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να ελέγχεται από εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Προσέχετε, ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή από αντίστοιχα καταρτισμένο τεχνικό για την αποφυγή ενδεχόμενων κινδύνων. Επικοινωνήστε με την ΙΚΕΑ για υπηρεσίες σέρβις.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
  - προσωπικό κουζίνας σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά περιβάλλοντα.
  - αγροικίες.
  - χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανσιόν και άλλα περιβάλλοντα οικιακού τύπου.
  - πανσιόν.

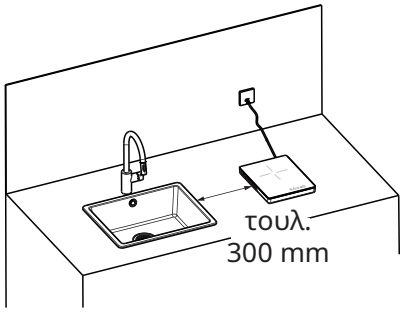
⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** καυτή επιφάνεια. Οι επιφάνειες θερμαίνονται υπερβολικά κατά τη χρήση.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Αν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας. Επικοινωνήστε με την ΙΚΕΑ για υπηρεσίες σέρβις.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη χρήση.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση με υλικά όπως λίπος και λάδι μπορεί να ενέχει κινδύνους και να προκαλέσει φωτιά. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Αντίθετα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** ΜΗΝ χρησιμοποιείτε και μην τοποθετείτε τη συσκευή κατά το μαγείρεμα ή όταν είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία κοντά σε πηγή νερού (όπως βρύση/νιπτήρας) σε απόσταση μικρότερη από 30 cm.



Οδηγία ασφαλείας

Εγκατάσταση

- Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιονδήποτε τραυματισμό σε άτομα ή κατοικίδια, ή για ζημιά της περιουσίας που προκλήθηκε από παραβλέψεις των ακόλουθων προϋποθέσεων.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Για να προβείτε στην εγκατάσταση ανατρέξτε στις Πληροφορίες ασφαλείας.

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

- Αποφύγετε την εγκατάσταση της συσκευής δίπλα σε πόρτες και κάτω από παράθυρα, καθώς όταν ανοίγουν μπορεί να ρίξουν κάτω από την εστία τα ζεστά μαγειρικά σκεύη.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Μην συνδέετε συσκευές που έχουν υποστεί ζημιά.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή αν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά.

- Μην συνδέετε την εστία με καλώδια προέκτασης και μην τοποθετείτε την εστία με το καλώδιο κατά μήκος των επιφανειών εργασίας.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές ή μετατρέπετε το προϊόν. Κίνδυνος τραυματισμού και ζημιάς στη συσκευή.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ακολουθείτε με προσοχή τις οδηγίες για τις ηλεκτρικές συνδέσεις.

Ηλεκτρολογικές συνδέσεις

- Πριν από τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τάση της συσκευής που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών αντιστοιχεί στη διαθέσιμη τάση τροφοδοσίας. Ελέγξτε, επίσης, την ονομαστική ισχύ της συσκευής και βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρολογική εγκατάσταση του σπιτιού σας είναι κατάλληλη για την ονομαστική ισχύ της συσκευής (ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία»).
- Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής βρίσκεται στο κάτω περίβλημα της εστίας.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος τραυματισμού από το ηλεκτρικό ρεύμα.

- Τα χαλαρά και τα ακατάλληλα βύσματα και οι συνδέσεις μπορούν να προξενήσουν υπερθέρμανση στον ακροδέκτη.

Πριν από τη χρήση:

Δείξτε προσοχή στις ακόλουθες οδηγίες πριν από τη χρήση.

- Χρησιμοποιήστε κανονική πρίζα ρεύματος και ελέγχετε τακτικά την πρίζα για να αποφύγετε τυχόν ζημιές.
- Μην ανοίγετε τη συσκευή μόνοι σας ή μην επιτρέπετε το άνοιγμα από μη ειδικευμένο άτομο. Η συσκευή πρέπει να επισκευάζεται μόνο από τον εκπρόσωπο σέρβις της ή από παρόμοια ειδικευμένο τεχνικό.
- Ελέγξτε το καλώδιο ρεύματος και το φις. Εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φις παρουσιάζουν φθορές, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Μην βγάζετε το φις με βρεγμένα χέρια.
- Μην χρησιμοποιείτε προέκταση καλωδίου ρεύματος και χρησιμοποιείτε μόνο την πρίζα της κεντρικής παροχής ρεύματος.
- Εάν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, ενεργοποιήστε την πρώτα για 10 λεπτά, για να σταθεροποιηθεί το ηλεκτρονικό τμήμα. Στη συνέχεια, μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε κανονικά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε νερό, φωτιά ή περιοχές με υγρασία. Η συσκευή προορίζεται ΜΟΝΟ για χρήση σε εσωτερικό, οικιακό περιβάλλον.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τις μεμβράνες από τη συσκευή πριν την πρώτη χρήση.
- Απενεργοποιείτε από τα στοιχεία ελέγχου τις ζώνες μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση και μην βασίζεστε στον ανιχνευτή τηγανιού.
- Κίνδυνος εγκαυμάτων! Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια από κατσαρόλες πάνω στη μαγειρική επιφάνεια, καθώς μπορεί να θερμανθούν.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος φωτιάς! Τα υπερθερμασμένα λίπη και έλαια μπορούν να αναφλεγούν πολύ εύκολα.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Οι χρήστες με εμφυτευμένο βηματοδότη πρέπει να διατηρούν το άνω μέρος του σώματός τους σε απόσταση τουλάχιστον 30 εκατοστών από τις επαγωγικές μαγειρικές ζώνες που είναι ενεργές.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια και διατηρείτε την επιφάνεια των στοιχείων ελέγχου στεγνή. Πολύ νερό στους διακόπτες των στοιχείων ελέγχου θα τους καταστήσει μη λειτουργικούς.

Κατά τη διάρκεια της χρήσης και μετά από αυτήν:

Ακολουθήστε με προσοχή τις ακόλουθες οδηγίες για να αποφύγετε τυχόν ανάφλεξη και ατυχήματα.

- Τοποθετείτε τη συσκευή ΜΟΝΟ σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Τα παιδιά πρέπει να παρακολουθούνται για να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τα παρακάτω αντικείμενα στην επιφάνεια της συσκευής όσο βρίσκεται σε λειτουργία:
  a) Ανοξείδωτο ατσάλι
  b) Σίδερο
  c) Χυτοσίδηρο
  d) Αλουμίνιο
  e) Καπάκια και σμάλτο
  f) Μαχαίρια, πιρούνια ή κουτάλια
  g) Πιάτα από σίδερο, ανοξείδωτο ατσάλι, χυτοσίδηρο ή αλουμίνιο
  h) Άδεια μαγειρικά σκεύη
- Μην μεταφέρετε ή μετακινείτε τη συσκευή με μαγειρικά σκεύη στην επιφάνειά της κατά τη διάρκεια θέρμανσης.
- Διατηρείτε ένα κατάλληλο περιβάλλον γύρω από τη συσκευή για επαρκή αερισμό κατά τη θέρμανσή της.
- Μην τοποθετείτε σύρματα ή μεταλλικά αντικείμενα στην είσοδο ή στην έξοδο αέρα της συσκευής.
- Φροντίδα της επιφάνειας
  a) Μην ρίχνετε βαριά αντικείμενα στην επιφάνεια.
  b) Μην ρίχνετε νερό, οξύ ή οποιοδήποτε άλλο υγρό στην επιφάνεια.
  c) Μην καίτε τίποτα με φωτιά πάνω στην επιφάνεια.
  d) Μην τοποθετείτε οποιοδήποτε καυτό μαγειρικό

σκεύος πάνω της, ενώ δεν χρησιμοποιείται η συσκευή.

e) Σε περίπτωση ρωγμών στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή για την αποφυγή του κινδύνου ηλεκτροπληξίας και επιστρέψτε τη στο ΙΚΕΑ για επισκευή.

f) Ορισμένα σκεύη μπορεί να παράγουν θόρυβο κατά τη διάρκεια χρήσης. Μετακινήστε λίγο το σκεύος και ο θόρυβος θα σταματήσει ή θα μειωθεί. Διαφορετικά, αντικαταστήστε το σκεύος.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε χαλί, ύφασμα ή χαρτί ενώ λειτουργεί.
- Μην ακουμπάτε την επιφάνεια όταν είναι ζεστή. Η επιφάνεια παραμένει ζεστή μέχρι να σβήσει ο δείκτης εναπομένουσας θερμότητας, ακόμη κι όταν η παροχή ρεύματος έχει σταματήσει.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή και αφήνετέ την να κρυώσει, προτού την αποσυνδέσετε από το ρεύμα. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα όταν η συσκευή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Διατηρείτε τα μαγειρικά σκεύη σε απόσταση από τη συσκευή, μετά από τη χρήση.

Πώς να αποφύγετε τις ζημιές στη συσκευή

- Το κεραμικό γυαλί μπορεί να υποστεί ζημιά από αντικείμενα που πέφτουν επάνω του ή αν χτυπηθεί από τα μαγειρικά σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, χυτό αλουμίνιο ή με χαλασμένη βάση μπορούν να γρατζουνίσουν το κεραμικό γυαλί αν συρθούν πάνω στην επιφάνεια.
- Το κεραμικό γυαλί μπορεί να υποστεί ζημιά αν πέσει στο πάτωμα.
- Για να αποφύγετε ζημιές στα μαγειρικά σκεύη και στο κεραμικό γυαλί, μην αφήνετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια να βράζουν μέχρι να εξατμιστεί όλο το νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε τις μαγειρικές ζώνες με άδεια μαγειρικά σκεύη ή χωρίς σκεύη.
- Ποτέ μην απλώνετε αλουμινόχαρτο πάνω σε οποιοδήποτε σημείο της συσκευής. Ποτέ μην τοποθετείτε πλαστικό ή οποιοδήποτε άλλο υλικό που λιώνει πάνω ή μέσα στη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Διατηρείτε τη συσκευή συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος έως ότου ο εξαερισμός και η ένδειξη θερμοκρασίας σταματήσουν.

Πληροφορίες σχετικά με τα ακρυλαμίδια
Σημαντικό! Σύμφωνα με τελευταίες επιστημονικές μελέτες, το έντονο ρόδισμα των φαγητών, ιδίως αυτών που περιέχουν άμυλο, μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο για την υγεία λόγω των ακρυλαμιδίων. Γι' αυτό συνιστούμε το μαγείρεμα στις χαμηλότερες δυνατές θερμοκρασίες και να αποφεύγετε το υπερβολικό ρόδισμα των φαγητών.

Φροντίδα και καθαρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την αποσυνδέσετε.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Για λόγους ασφαλείας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με εκτοξευτήρες ατμού ή καθαριστικά υψηλής πίεσης.
- Τα αιχμηρά αντικείμενα και τα σκληρά καθαριστικά προκαλούν ζημιά στη συσκευή. Καθαρίζετε τη συσκευή και αφαιρείτε τα υπολείμματα με νερό και υγρό καθαριστικό μετά από κάθε χρήση. Αφαιρείτε, επίσης, τα υπολείμματα των καθαριστικών!

ⓘ Οι γρατζουνιές και οι σκούροι λεκέδες στο κεραμικό γυαλί που δεν μπορούν να αφαιρεθούν δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της συσκευής.

Αφαίρεση των υπολειμμάτων και των επίμονων υπολειμμάτων:

- Τα φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, τα πλαστικά και τα υπολείμματα αλουμινόχαρτου πρέπει να απομακρύνονται αμέσως. Το καταλληλότερο εργαλείο για τον καθαρισμό της επιφάνειας του γυαλιού είναι η ξύστρα (δεν συμπεριλαμβάνεται με τη συσκευή). Τοποθετήστε μια ξύστρα υπό γωνία στην επιφάνεια του κεραμικού γυαλιού και απομακρύνετε τα υπολείμματα ξύνοντας ελαφρά την επιφάνεια. Σκουπίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί και λίγο υγρό καθαρισμού. Στο τέλος τρίψτε τη συσκευή με ένα καθαρό πανί.
- Στίγματα από άλατα και νερό, πιτσιλιές από λίπος και γυαλιστερές μεταλλικές δυσχρωμίες πρέπει να αφαιρούνται μόλις κρυώσει η συσκευή, χρησιμοποιώντας καθαριστικό για κεραμικό γυαλί ή ανοξείδωτο ατσάλι.

Περιβαλλοντικά θέματα

Απόρριψη οικιακών συσκευών

Το σύμβολο  στο προϊόν ή στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Αντιθέτως, θα πρέπει να μεταφέρεται σε κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Διασφαλίζοντας

την ορθή απόρριψη του προϊόντος, συμβάλλετε στην εξάλειψη των αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που θα μπορούσε να προκαλέσει η μη ορθή απόρριψη αυτού του προϊόντος. Για λεπτομερέστερες οδηγίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το δήμο σας, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα αγοράς αυτού του προϊόντος.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Πραγματοποιήστε αυτά τα βήματα για την απόρριψη της συσκευής:

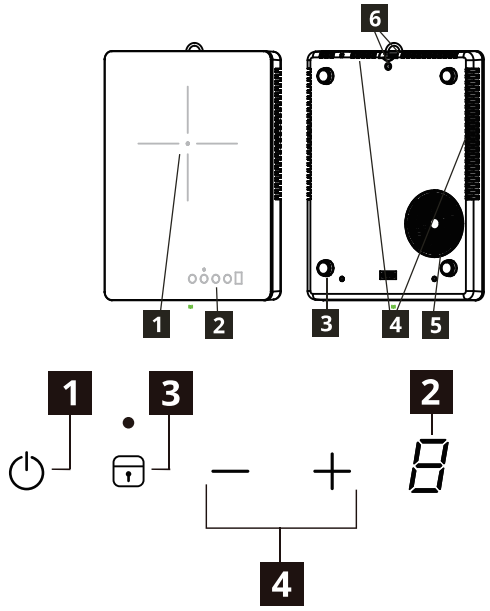
- Βγάλτε το καλώδιο ρεύματος από την κεντρική παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο ρεύματος και απορρίψτε το.

Απόρριψη οικιακών συσκευών
Τα υλικά με το σύμβολο ♺ είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τη συσκευασία σε έναν κατάλληλο κάδο απορριμμάτων για την ανακύκλωσή της.

Εξοικονόμηση ενέργειας

- Αν είναι δυνατόν, βάζετε πάντα καπάκια στα τηγάνια.
- Τοποθετήστε το σκεύος στη μαγειρική ζώνη πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Η βάση του σκεύους πρέπει να είναι όσο το δυνατόν παχύτερη και επίπεδη.

Περιγραφή προϊόντος



1 Περιοχή θερμότητας
Ζώνη μαγειρέματος 160 mm, 2000 W
2 Πίνακας ελέγχου
3 Πόδια σιλικόνης
4 Έξοδος αέρα
5 Είσοδος αέρα
6 Γάντζος για κρέμασμα

Διάταξη πίνακα ελέγχου

1 Αναμονή
2 Ένδειξη επιπέδου ισχύος
3 Κλείδωμα / Παιδικό κλείδωμα
4 Ρύθμιση επιπέδου ισχύος -/+

Πεδία και ενδείξεις του αισθητήρα ελέγχου αφής

Ελέγχετε την εστία ακουμπώντας τα πεδία με τους αισθητήρες αφής.
Οι ενδείξεις και τα ακουστικά σήματα (σύντομος βόμβος) επιβεβαιώνουν την επιλογή μιας λειτουργίας.

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ισχύς	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1100 W	1500 W	2000 W

Ενδείξεις

U Το σκεύος έχει τοποθετηθεί λανθασμένα ή απουσιάζει

Αυτό το σύμβολο εμφανίζεται όταν το σκεύος δεν είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία, δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή δεν έχει κατάλληλο μέγεθος για την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος. Εάν δεν εντοπιστεί σκεύος εντός 60 δευτερολέπτων από την επιλογή, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

H Εναπομένουσα θερμότητα

Εάν εμφανίζεται η ένδειξη «H», η ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμη καυτή. Όταν η ζώνη μαγειρέματος κρυώσει, η ένδειξη απενεργοποιείται.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος εγκαυμάτων από εναπομένουσα θερμότητα! Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, οι μαγειρικές ζώνες χρειάζονται κάποιο χρόνο μέχρι να κρυώσουν. Κοιτάξτε το δείκτη εναπομένουσας θερμότητας [H].

Χρησιμοποιείτε την εναπομένουσα θερμότητα για να λιώνετε τρόφιμα και να διατηρείτε ζεστό το φαγητό.
Μην αποσυνδέετε το προϊόν χωρίς να περιμένετε να σβήσει το [H] από την οθόνη.

Καθημερινή χρήση

Η λειτουργία παιδικού κλειδώματος είναι πάντα ενεργή όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος και δεν χρησιμοποιείται.

Σύνδεση σε πρίζα
Αφού συνδέσετε το φις στην κεντρική παροχή ρεύματος, θα ενεργοποιηθεί το κλείδωμα για παιδιά. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο Παιδικού κλειδώματος για 3 δευτερόλεπτα για να το απενεργοποιήσετε. Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη "0" όπως στη λειτουργία αναμονής και η ενδεικτική λυχνία κλειδώματος θα σβήσει. Μπορείτε τώρα να ρυθμίσετε τα επίπεδα ισχύος.
Αν πατήσετε το πλήκτρο απενεργοποίησης κατά τη λειτουργία της εστίας, η εστία θα περάσει σε λειτουργία παιδικού κλειδώματος.

Ρύθμιση επιπέδου ισχύος
1. Πατήστε - ή + για να ελέγχετε το επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
2. Πατήστε -, το επίπεδο ισχύος θα οριστεί απευθείας σε «9».
   Πατήστε - για να μειώσετε το επίπεδο ισχύος από «9» σε «1».
3. Πατήστε +, το επίπεδο ισχύος θα αυξηθεί από «1».
   Πατήστε + για να αυξήσετε το επίπεδο ισχύος από «1» σε «9».
4. Πατήστε παρατεταμένα το - ή το +, το επίπεδο ισχύος θα αλλάζει διαδοχικά.
5. Πατήστε - και + ταυτόχρονα, το επίπεδο ισχύος θα επανέλθει στο "0".

Λειτουργία κλειδώματος / καθαρισμού
Όταν λειτουργεί η ζώνη μαγειρέματος, μπορείτε να κλειδώσετε τον πίνακα ελέγχου, για παράδειγμα, για να καθαρίσετε την εστία.
Με αυτόν τον τρόπο αποφεύγετε την τυχαία αλλαγή της ρύθμισης επιπέδου ισχύος.

Ενεργοποίηση κλειδώματος
Πατήστε σύντομα το πλήκτρο Κλειδώματος. Η λειτουργία ενεργοποιείται όταν η ένδειξη του πλήκτρου Κλειδώματος ενεργοποιείται και εκπέμπεται ήχος.

Απενεργοποίηση κλειδώματος
1. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο Κλειδώματος. Η λειτουργία απενεργοποιείται όταν η ένδειξη του πλήκτρου Κλειδώματος σβήσει και εκπέμπεται ήχος.
2. Το επίπεδο ισχύος επιστρέφει στην προηγούμενη ρύθμιση.

Αυτόματη λειτουργία αναμονής
Η λειτουργία θέτει την εστία σε κατάσταση αναμονής αυτόματα εάν:
- Δεν ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος αφού ενεργοποιήσετε την εστία, εντός 10 δευτερολέπτων.
- Δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν τροποποιήσετε το επίπεδο ισχύος μετά από 2 ώρες ή σε περίπτωση υπερθέρμανσης (π.χ. όταν ένα σκεύος βράσει και εξαντλήσει τα υγρά).

Πίνακας μαγειρέματος

Ρύθμιση θερμότητας	Χρήση για:	Χρόνος (λεπτά)	Υποδείξεις
1	• Διατηρήστε ζεστό το μαγειρεμένο φαγητό.	ανάλογα με τις ανάγκες	Τοποθετήστε καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1-2	• Σάλτσα ολαντέζ, λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη.	5-25	Ανακατέψτε ανά διαστήματα.
2-3	• Σιγοβράστε πιάτα με βάση το ρύζι και το γάλα, ζεστάνετε έτοιμα μαγειρεμένα γεύματα.	25-50	Προσθέστε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα υγρού από το ρύζι, ανακατέψτε τα πιάτα με γάλα στα μισά της διαδικασίας.
4-5	• Μαγειρέψτε λαχανικά, ψάρια, κρέας και πατάτες στον ατμό.	20-45	Προσθέστε μικρή ποσότητα νερού.
	• Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες φαγητού, κοκκινιστό.	60-150	Προσθέστε μικρή ποσότητα νερού.
5-6	• Ελαφρύ τηγάνισμα: μοσχαρίσιο cordon bleu, κοτολέτες, κροκέτες, λουκάνικα, ρου, αυγά.	ανάλογα με τις ανάγκες	Γυρίστε στα μισά της διαδικασίας.
7-8	• Χας μπράουν, μπριζόλες.	5-15	Γυρίστε στα μισά της διαδικασίας.
9	• Βράστε νερό, μαγειρέψτε ζυμαρικά, τσιγαρίστε κρέας (γκούλας, ψητό κατσαρόλας), τηγανίστε πατάτες.		

Οδηγίες για μαγειρικά σκεύη

Ποια σκεύη πρέπει να χρησιμοποιείτε
Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με βάση κατασκευασμένη από σιδηρομαγνητικά υλικά, κατάλληλα για χρήση στις επαγωγικές εστίες:

- Χυτοσίδηρο
- Επισμαλτωμένο χάλυβα
- Ανθρακούχο χάλυβα
- Ανοξείδωτο ατσάλι (όχι κάθε τύπου)
- Αλουμίνιο με σιδηρομαγνητική επικάλυψη ή σιδηρομαγνητική επίστρωση

Για να βεβαιωθείτε ότι μια κατσαρόλα ή ένα τηγάνι είναι κατάλληλο, ελέγξτε εάν φέρει το σύμβολο (συνήθως είναι σφραγισμένο στη βάση του σκεύους). Μπορείτε, επίσης, να κρατήσετε έναν μαγνήτη επάνω στη βάση. Εάν κολλήσει στην κάτω πλευρά, το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία.

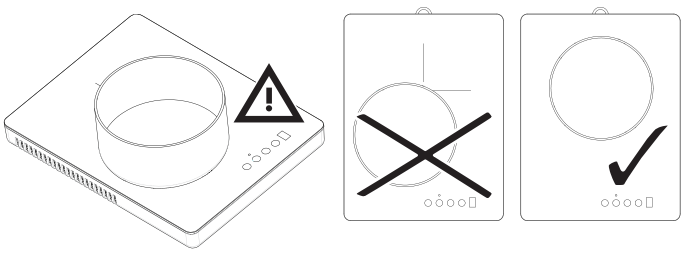
Για να εξασφαλίσετε μέγιστη αποδοτικότητα, χρησιμοποιείτε πάντα κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδη βάση που κατανέμουν ομοιόμορφα τη θερμότητα. Εάν η βάση δεν είναι ομοιόμορφη, αυτό θα επηρεάσει την παροχή ισχύος και θερμότητας.

Τρόπος χρήσης
Ελάχιστη διάμετρος βάσης κατσαρόλας/τηγανιού για διαφορετικές περιοχές μαγειρέματος
Για τη σωστή λειτουργία των εστιών, η κατσαρόλα πρέπει να καλύπτει ένα ή περισσότερα από τα σημεία αναφοράς που παρέχονται στην επιφάνεια της εστίας και να έχει κατάλληλη ελάχιστη διάμετρο.

Χρησιμοποιείτε πάντα τη ζώνη μαγειρέματος που αντιστοιχεί καλύτερα στη διάμετρο της βάσης του σκεύους.

Μαγειρική ζώνη	Προτεινόμενη διάμετρος μαγειρικών σκευών [mm]
Μεσαία πίσω μαγειρική ζώνη	120-160

Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée. Βεβαιωθείτε ότι τα μαγειρικά σκεύη δεν προεξέχουν πέρα από τη σήμανση της ζώνης



Κενές ή λεπτές κατσαρόλες/τηγάνια
Μην χρησιμοποιείτε κενές ή λεπτές κατσαρόλες/τηγάνια στην εστία, καθώς δεν θα είναι δυνατός

ο έλεγχος της θερμοκρασίας ή η αυτόματη απενεργοποίηση, σε περίπτωση πολύ υψηλής θερμοκρασίας, φθοράς της κατσαρόλας ή της επιφάνειας της εστίας. Εάν συμβεί αυτό, μην αγγίζετε τίποτα και περιμένετε να κρυώσουν όλα τα εξαρτήματα.
Σε περίπτωση εμφάνισης μηνύματος σφάλματος, ανατρέξτε στην ενότητα «Αντιμετώπιση προβλημάτων».

Συμβουλές/υποδείξεις

Θόρυβος στη διάρκεια του μαγειρέματος

Όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργή, ενδέχεται να εκπέμπει έναν σύντομο βόμβο. Αυτό είναι χαρακτηριστικό όλων των κεραμικών γυάλινων ζωνών μαγειρέματος και δεν επηρεάζει τη λειτουργία ή τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Ο θόρυβος εξαρτάται από το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείται. Εάν προκαλεί σημαντική ενόχληση, ίσως βοηθήσει η αλλαγή του μαγειρικού σκεύους.

Φυσιολογικοί θόρυβοι λειτουργίας της επαγωγικής εστίας

Η τεχνολογία επαγωγής βασίζεται στη δημιουργία ηλεκτρομαγνητικών πεδίων για την παραγωγή θερμότητας απευθείας στον πυθμένα των μαγειρικών σκευών. Τα σκεύη ενδέχεται να παράγουν διάφορους θορύβους ή δονήσεις ανάλογα με τον τρόπο κατασκευής τους.
Αυτοί οι θόρυβοι περιγράφονται ως εξής:

Χαμηλό βουητό (σαν μετασχηματιστής)

Αυτός ο θόρυβος παράγεται κατά το μαγείρεμα σε υψηλό επίπεδο θερμότητας. Βασίζεται στην ποσότητα ενέργειας που μεταφέρεται από την εστία στα μαγειρικά σκεύη.
Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται κατά την ελάττωση του επιπέδου θερμότητας.

Απαλός συριγμός

Αυτός ο θόρυβος παράγεται όταν το σκεύος μαγειρέματος είναι άδειο. Σταματά μόλις τοποθετηθούν στο σκεύος υγρά ή τρόφιμα.

Τριγμός

Αυτός ο θόρυβος προκύπτει με σκεύη μαγειρέματος που είναι κατασκευασμένα από διάφορα υλικά που τοποθετούνται το ένα πάνω στο άλλο.
Προκαλείται από τις δονήσεις των επιφανειών στις οποίες συναντώνται διαφορετικά υλικά. Ο θόρυβος εμφανίζεται στα μαγειρικά σκεύη και μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού ή του υγρού και τη μέθοδο μαγειρέματος (π.χ. βράσιμο, σιγοβράσιμο, τηγάνισμα).

Δυνατός συριγμός

Αυτός ο θόρυβος προκύπτει με μαγειρικά σκεύη κατασκευασμένα από διαφορετικά υλικά τοποθετημένα το ένα πάνω στο άλλο, καθώς επίσης και όταν χρησιμοποιούνται στη μέγιστη ισχύ και σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται κατά την ελάττωση του επιπέδου θερμότητας.

Αυτοί οι ήχοι αποτελούν φυσιολογικούς θορύβους του ανεμιστήρα

Για τη σωστή λειτουργία του ηλεκτρονικού συστήματος, είναι απαραίτητη η ρύθμιση της θερμοκρασίας της εστίας. Για τον σκοπό αυτό, η εστία διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης, ο οποίος ενεργοποιείται για να μειώσει και να ρυθμίσει τη θερμοκρασία του ηλεκτρονικού συστήματος.
Ο ανεμιστήρας μπορεί επίσης να συνεχίσει να λειτουργεί μετά την απενεργοποίηση της συσκευής, εάν η ανιχνευόμενη θερμοκρασία της εστίας εξακολουθεί να είναι υπερβολικά υψηλή μετά την απενεργοποίησή της.

Ρυθμικοί ήχοι, παρόμοιοι με τον ήχο ενός ρολογιού

Αυτός ο θόρυβος προκύπτει μόνο κατά τη λειτουργία τουλάχιστον τριών ζωνών μαγειρέματος και εξαφανίζεται ή εξασθενεί όταν κάποιες από αυτές απενεργοποιούνται.
Οι θόρυβοι που περιγράφονται αποτελούν φυσιολογικό στοιχείο της επαγωγικής τεχνολογίας και δεν πρέπει να θεωρούνται ελαττώματα.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Έλλειψη ισχύος ή βραχυκύκλωμα στην τροφοδοσία ρεύματος του σπιτιού σας.	Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σας σύνδεση δεν παρουσιάζει βραχυκύκλωμα / διακοπή.
	Έχουν περάσει περισσότερα από 10 δεύτερα από τη στιγμή ενεργοποίησης της συσκευής.	Ενεργοποιήστε πάλι τη συσκευή.
	Το Παιδικό κλείδωμα είναι ενεργοποιημένο.	Βεβαιωθείτε ότι το Κλείδωμα / Παιδικό κλείδωμα δεν είναι ενεργοποιημένο (ανατρέξτε στην ενότητα «Λειτουργία κλειδώματος / Λειτουργία παιδικού κλειδώματος»).
	Αγγίξατε πολλά σημεία του αισθητήρα ελέγχου ταυτόχρονα.	Αγγίζετε μόνο μία περιοχή αισθητήρα κάθε φορά.
	Νερό ή υπολείμματα στην επιφάνεια του γυαλιού	Βεβαιωθείτε ότι η διεπαφή χρήστη είναι καθαρή και στεγνή πριν από τη χρήση
Η συσκευή σταματάει να λειτουργεί. Ένδειξη σφάλματος: U	Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία.	Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος
	Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος ή η διάμετρός του είναι μικρότερη από 120 mm.	Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος στη ζώνη
Η συσκευή σταματάει να λειτουργεί. Ένδειξη σφάλματος: E → 2	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας της πλακέτας PCB δεν λειτουργεί.	Εάν η ένδειξη E → 2 παραμένει, επικοινωνήστε με την ΙΚΕΑ για τεχνική εξυπηρέτηση.
	Η περιβάλλουσα θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή.	
Η συσκευή σταματάει να λειτουργεί. Ένδειξη σφάλματος: E → 3	Η κεντρική παροχή ρεύματος είναι άνω των AC 275 V.	Αντικαταστήστε με μια κατάλληλη παροχή ρεύματος.
Η συσκευή σταματάει να λειτουργεί. Ένδειξη σφάλματος: E → 4	Η τροφοδοσία είναι χαμηλότερη από AC 100 V.	Αντικαταστήστε με μια κατάλληλη παροχή ρεύματος.
Η συσκευή σταματάει να λειτουργεί. Ένδειξη σφάλματος: E → 5	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας κάτω από το τζάμι δεν λειτουργεί.	Επικοινωνήστε με την ΙΚΕΑ για υπηρεσίες σέρβις.
Η συσκευή σταματάει να λειτουργεί. Ένδειξη σφάλματος: E → 6		
Η συσκευή σταματάει να λειτουργεί. Ένδειξη σφάλματος: E → 0	Εσωτερική εξαίρεση	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και επανεκκινήστε την μετά από 5 λεπτά. Εάν η ένδειξη E → 0 παραμένει, επικοινωνήστε με την ΙΚΕΑ για τεχνική εξυπηρέτηση.

Ο κωδικός σφάλματος εμφανίζεται όταν ενεργοποιείται και εντοπίζεται σφάλμα. Το E και οι αριθμοί εμφανίζονται περιοδικά ανά 0,5 δευτερόλεπτο (500ms) και διαδοχικά.

Εάν παρουσιαστεί βλάβη, προσπαθήστε να την επιλύσετε ακολουθώντας τις οδηγίες αντιμετώπισης προβλημάτων. Εάν το πρόβλημα δεν μπορεί να επιλυθεί, επικοινωνήστε με την ΙΚΕΑ για τεχνική εξυπηρέτηση.

ⓘ Αν χρησιμοποιήσατε τη συσκευή με εσφαλμένο τρόπο, ο αντιπρόσωπος μπορεί να μην δεχτεί τη δωρεάν επισκευή, ακόμη κι αν η συσκευή βρίσκεται σε περίοδο εγγύησης.

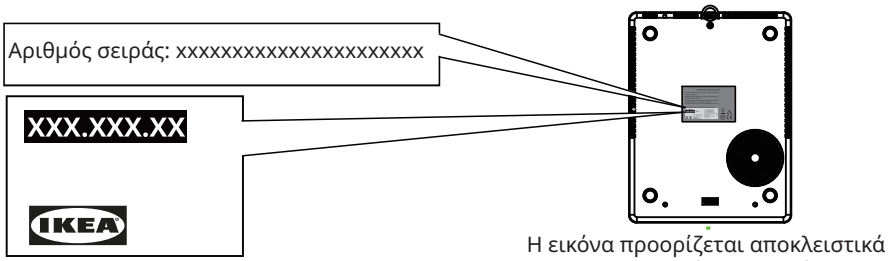
Τεχνικά στοιχεία

Μοντέλο	14P12601
Τύπος εστίας	Ελεύθερη επαγωγική εστία μαγειρέματος
Αριθμός ζωνών ή/και περιοχών μαγειρέματος	1
Ονομαστική Ισχύς	2000 W
Ονομαστική τάση	220 - 240 V~
Ονομαστική συχνότητα	50 - 60 Hz
Βάθος	350 mm
Πλάτος	270 mm
Ύψος	45 mm
Καθαρό Βάρος	2,5 kg

Πινακίδα τύπου

Αριθμός σειράς (ξεκινά με SN, κωδικός 22 ψηφίων)

Αριθμός είδους IKEA (8-ψήφιος κωδικός)



Η εικόνα προορίζεται αποκλειστικά για σκοπούς αναφοράς

Ενεργειακή απόδοση

Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον Κανονισμό Οικολογικού Σχεδιασμού της ΕΕ

Αναγνώριση μοντέλου	14P12601
Τύπος εστίας	Ελεύθερη επαγωγική εστία μαγειρέματος
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	1
Τεχνολογία θέρμανσης	Επαγωγή
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	160 mm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (ηλεκτρικό μαγείρεμα EK)	181,2 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας εστίας (ηλεκτρική εστία EC)	181,2 Wh/kg
Πληροφορίες προϊόντος για την κατανάλωση ισχύος και τον χρόνο για την επίτευξη της ισχύουσας λειτουργίας χαμηλής ισχύος	Κατάσταση απενεργοποίησης: 0,8 W

Εγγύηση IKEA

Εάν θέλετε να διεκδικήσετε την εγγύηση του προϊόντος σας ή να λάβετε υποστήριξη για το προϊόν



Επικοινωνήστε με το τμήμα Υποστήριξης Πελατών της IKEA. Ο σύνδεσμος προς την πύλη αυτοεξυπηρέτησης ή ο τηλεφωνικός αριθμός είναι διαθέσιμα στη διεύθυνση www.IKEA.com.

Για να ολοκληρώσετε το αίτημά σας για τεχνική εξυπηρέτηση στην πύλη αυτοεξυπηρέτησης και να βρείτε πιο εύκολα πληροφορίες για το προϊόν σας ή για ανταλλακτικά που σχετίζονται με αυτό, σημειώστε τον αριθμό είδους IKEA (8 ψηφία) και τον αριθμό σειράς στην ετικέτα του προϊόντος.

Στην ενότητα Τεχνικά δεδομένα / πινακίδα τύπου μπορείτε να ελέγξετε το σημείο τοποθέτησης της πινακίδας τύπου

ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΕΓΓΡΑΦΟ ΑΓΟΡΑΣ / ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ!

Είναι η απόδειξη αγοράς και η εγγύηση δεν ισχύει χωρίς αυτήν. Στην απόδειξη αναγράφονται επίσης το όνομα και ο αριθμός προϊόντος IKEA (8 ψηφία) για κάθε συσκευή που αγοράσατε.

Διαβάστε προσεκτικά την τεχνική τεκμηρίωση που συνοδεύει τη συσκευή σας προτού επικοινωνήσετε μαζί μας.

Зміст

Правила техніки безпеки 221
Інструкції з техніки безпеки 222
Догляд і чищення 224
Захист навколишнього середовища 224
Опис виробу 225
Індикатори 225
Щоденне використання 226
Таблиця режимів готування 226
Інструкції щодо посуду 227
Пошук та усунення несправностей 228
Технічні дані 229
Енергоефективність 230
Гарантія IKEA 230

Правила техніки безпеки

ⓘ Задля вашої безпеки та правильної експлуатації приладу уважно прочитайте це керівництво перед встановленням і використанням. Завжди тримайте ці інструкції разом із приладом, навіть якщо ви перевозите або продаєте його. Користувачі повинні мати повну інформацію про експлуатацію та особливості безпечного використання приладу.

Належна експлуатація

- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Прилад призначений виключно для використання у побутових цілях.
- Пристрій призначений виключно для використання у приміщенні для побутових цілей.
- Прилад не можна використовувати у якості робочої поверхні або поверхні для зберігання інших предметів.
- Не кладіть і не зберігайте на пристрої або поблизу нього займисті рідини, легкозаймисті матеріали або легкоплавкі предмети (як-от пластикова плівка, пластик, алюміній).
- Будьте обережні, коли підключаєте електроприлади в розетки поряд із цим приладом. Будьте обережні, щоб з'єднувальні кабелі не торкались та не опинялись під приладом чи гарячим посудом.
- Не ремонтуйте власноруч, щоб не допустити травм чи пошкодження приладу. Завжди звертайтеся до IKEA для сервісного обслуговування.

Безпека дітей та беззахисних людей

- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або з відсутністю досвіду та знань, але лише під наглядом або після проведення з ними інструктажу щодо безпечного використання цього приладу та усвідомлення ними небезпеки, що випливає з використання цього приладу.
- Зберігайте всі пакувальні матеріали у недоступному для дітей місці. Існує небезпека задушення.
- Не дозволяйте дітям наближатися до приладу під час його роботи, та коли він не використовується.
- Діти молодші 8 років не повинні знаходитись поруч із приладом без постійного нагляду дорослих.
- Дітям забороняється гратися з приладом. Дітям заборонено чистити та здійснювати інші заходи з обслуговування пристрою без нагляду дорослих.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Увімкніть захист від дітей, щоб малі діти та домашні тварини не могли випадково увімкнути прилад.

Загальна безпека

- Вентиляційні отвори у корпусі приладу або у шафі, де встановлено прилад, мають бути відкритими.
- Не торкайтесь панелі, якщо все ще світиться індикатор залишкового тепла, щоб не отримати травму.

- Під час використання не вставляйте в індукційну конфорку жодних предметів, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Не намотуйте шнур на шию, щоб не допустити задушення.
- Не використовуйте для чищення приладу пароочисник.
- Не кладіть металеві предмети, наприклад, ножі, вилки, ложки та кришки, на варильну поверхню, тому що вони можуть сильно нагріватись.
- Після використання не покладайтесь на детектор посуду і вимкніть варильну поверхню власноруч.
- Цим приладом не можна керувати за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Будьте обережні та не торкайтесь нагрівальних елементів.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для запобігання виникнення небезпечних ситуацій заміна має виконуватися виробником, його авторизованим агентом з технічного обслуговування або особами з відповідною кваліфікацією. Будь ласка, зверніться до IKEA за обслуговуванням.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх і подібних до них умовах, як-от:
  - на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах;
  - в сільських домогосподарствах;
  - клієнтами в готелях, мотелях та подібних помешканнях;
  - в міні-пансіонатах.

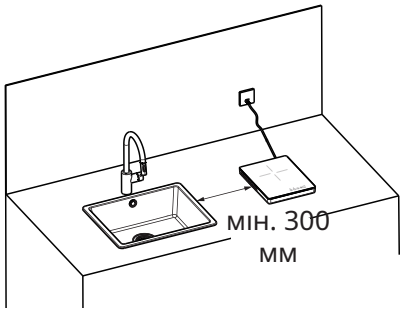
⚠ **УВАГА:** гаряча поверхня, поверхні можуть нагріватися під час використання.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Якщо поверхня пристрою тріснула, негайно вимкніть його, щоб запобігти ураженню електричним струмом. Будь ласка, зверніться до IKEA за обслуговуванням.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад та усі доступні його частини нагріваються під час використання.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Готування на варильній поверхні без нагляду з використанням жиру або олії може бути небезпечним і може призвести до пожежі. НІКОЛИ не намагайтесь загасити пожежу водою, замість цього вимкніть пристрій і накрийте вогонь, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** НЕ використовуйте та не розміщуйте прилад під час приготування, а також не підключайте його ближче ніж 30 см до джерела води (наприклад, крану/мийки).



Інструкції з техніки безпеки

Встановлення

- Виробник не несе відповідальності за спричинення травм людям і домашнім тваринам, а також пошкодження власності внаслідок недотримання наведених далі вимог.

⚠ **УВАГА!** Перш ніж перейти до встановлення, прочитайте правила техніки безпеки.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Встановлення має здійснюватися з дотриманням законів, розпоряджень, директив і стандартів (правила і норми електричної безпеки, належна утилізація відповідно до встановлених норм тощо), наявних у країні використання!

- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікнами, адже під час відкривання дверi або вікна можуть зіштовхнути з конфорки гарячий посуд.
- Переконайтесь, що прилад не пошкодився під час транспортування. Не підключайте до розетки пошкоджений прилад.
- Не встановлюйте прилад, якщо він був пошкоджений під час транспортування.

- Не підключайте варильну поверхню через подовжувачі та не прокладайте її кабель через робочі поверхні.
- Не змінюйте технічні характеристики та не видозмінюйте прилад. Це може призвести до травми чи пошкодження приладу.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Уважно дотримуйтесь інструкцій щодо електричних з'єднань.

Електричні з'єднання

- Перш ніж підключати, переконайтесь, що номінальна напруга, вказана на паспортній табличці приладу, відповідає напрузі електромережі. Також перевірте номінальну потужність приладу і переконайтесь, що домашня електрична мережа має відповідні характеристики (див. розділ «Технічні дані»).
- Паспортна табличка знаходиться на нижній панелі конфорки.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека ураження електричним струмом.

- Недостатньо щільне або неналежне підключення шнура може призвести до перегрівання роз'єму.

Перед початком використання:

Перед використанням ознайомтесь з наведеними нижче інструкціями.

- Використовуйте стандартну електричну розетку і регулярно перевіряйте її на наявність будь-яких пошкоджень.
- Не відкривайте прилад самостійно і не дозволяйте це робити некваліфікованим особам. Прилад може ремонтуватися лише агентом з технічного обслуговування або спеціалістом з відповідною кваліфікацією.
- Перевірте шнур живлення і вилку. Якщо шнур живлення і вилка пошкоджені, не користуйтесь приладом. Не беріться за вилку мокрими руками.
- Не використовуйте подовжувачі і користуйтесь лише звичайною електричною розеткою.
- Якщо прилад тривалий час не використовувався, залиште його увімкненим на 10 хвилин, щоб електронні компоненти стабілізувалися. Потім можете починати користуватися приладом.
- Не використовуйте прилад біля води, вогню або в умовах підвищеної вологості. Прилад призначений ЛИШЕ для домашнього використання у приміщенні.
- Перед першим використанням зніміть з приладу усі пакувальні матеріали, наліпки та плівку.
- Після кожного використання вимикайте зони для готування за допомогою відповідних елементів керування, не покладайтесь на детектор посуду.
- Небезпека отримання опіків! Не кладіть на поверхнею для готування металеві предмети, як-от ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека виникнення пожежі! Гарячий жир або олія може дуже легко зайнятися.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Користувачі з імплантованими кардіостимуляторами мають тримати верхню частину тіла на відстані принаймні 30 см від увімкнених індукційних зон для готування.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не користуйтесь приладом мокрими руками та слідкуйте за тим, щоб панель керування залишалась сухою. Якщо на клавіші панелі керування потрапить багато води, вони перестануть працювати.

Під час та після використання:

Дотримуйтесь наведених далі інструкцій, щоб уникнути займання і нещасних випадків.

- Встановлюйте прилад ЛИШЕ на рівну та стійку поверхню.
- Слідкуйте, щоб діти не гралися з приладом.
- Під час роботи приладу не кладіть на панель жодні з наведених далі предметів.
  a) Неіржавна сталь
  b) Залізо
  c) Чавун
  d) Алюміній
  e) Кришка та емальований посуд
  f) Ніж, виделка чи ложка
  g) Посуд із заліза, неіржавної сталі, чавуну або алюмінію
  h) Пустий посуд
- Не переносьте та не пересувайте прилад зі встановленим посудом під час нагрівання.
- Забезпечте належну вентиляцію під час нагрівання.
- Не вставляйте жодні проводи або металеві предмети у забірний або випускний отвори для повітря на цьому пристрої.
- Догляд за панеллю
  a) Не кидайте на панель будь-які важкі предмети.
  b) Не лийте на панель воду, кислоту або інші рідини.
  c) Не спалюйте нічого у вогні на цій панелі.
  d) Не ставте зверху гарячий посуд, якщо прилад не використовується.
  e) Якщо поверхня (панель) тріснула, негайно вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом, і поверніть до IKEA для обслуговування.
  f) Деякий посуд під час використання може створювати шум. Трохи посуньте посуд, і шум може зникнути або зменшитися. Якщо ні, поміняйте посуд.

- Під час використання не ставте прилад на килим, тканину або папір.
- Не торкайтесь панелі, поки вона гаряча. Навіть якщо живлення вимкнено, панель залишається гарячою, поки світиться індикатор залишкового тепла.
- Не вимикайте прилад з розетки, тягнучи за шнур.
- Перш ніж вимикати прилад з розетки, вимкніть його та зачекайте, поки він не охолоне. Вимикайте прилад з розетки, якщо не будете користуватися ним тривалий час.
- Після використання не залишайте посуд на приладі.

Уникнення пошкодження приладу

- Керамічне скло може пошкодитися внаслідок падіння на нього предметів або ударів посуду.
- Посуд з чавуну, литого алюмінію або з пошкодженою нижньою поверхнею може подряпати керамічне скло під час пересування.
- Керамічне скло може також пошкодитися у разі падіння на підлогу.
- Щоб не пошкодити посуд і керамічне скло, слідкуйте, щоб вміст каструль або сковорідок повністю не википав.
- Не вмикайте зони для готування, якщо на них немає посуду, або стоїть пустий посуд.
- Ніколи не кладіть на жодну частину приладу алюмінієву фольгу. Ніколи не кладіть пластик або жодні інші плавкі матеріали всередину приладу або на нього.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не вимикайте прилад з розетки, поки не згаснуть індикатори вентиляції та нагрівання.

Інформація про акриламіди

Важливо! Згідно останніх наукових досліджень інтенсивне підсмажування їжі, особливо продуктів, які містять крохмаль, становить загрозу здоров'ю через акриламіди. Тому ми рекомендуємо готувати на максимально низькій температурі та не підсмажувати їжу надто сильно.

Догляд і чищення

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

- Вимкніть прилад і зачекайте, поки він охолоне, перш ніж вимикати його з розетки.
- Вимкніть прилад і зачекайте, поки він охолоне, перш ніж чистити.
- З міркувань безпеки не чистіть прилад пароочисниками або очисними пристроями високого тиску.
- Гострі предмети та абразивні засоби для чищення пошкодять прилад. Після кожного використання чистіть прилад і видаляйте бруд водою та миючим засобом. Також витріть усі залишки засобів для чищення!

ⓘ Подряпини та темні плями на керамічному склі, які неможливо видалити, не впливають на роботу приладу.

Видалення бруду та стійкого бруду:

- Залишки їжі з цукром, пластик та фольгу слід видаляти одразу — найкращим інструментом для чищення скляної поверхні є шкребок (не надається разом із приладом). Піднесіть шкребок до поверхні керамічного скла під кутом і видаляйте бруд, пересуваючи шкребок по поверхні. Протріть прилад вологою серветкою, змоченою у миючому засобі. Після цього витріть прилад насухо чистою серветкою.
- Вапнякові сліди, сліди води, бризки жиру, блискучі металеві забарвлювання слід видаляти після того, як прилад охолоне, за допомогою миючого засобу для керамічного скла або неіржавної сталі.

Захист навколишнього середовища

Утилізація побутових приладів

Символ  на виробі або його упаковці вказує на те, що цей виріб не можна викидати разом з побутовим сміттям. Замість цього віднесіть виріб до пункту утилізації електричного та електронного обладнання. Забезпечивши належну утилізацію цього виробу, ви допоможете уникнути можливого негативного впливу на довкілля і здоров'я людей, що може виникнути внаслідок неправильної утилізації цього виробу. За більш детальною інформацією про утилізацію цього виробу зверніться до місцевих органів самоврядування, служби утилізації побутових відходів або магазину, де ви придбали виріб.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Виконайте такі кроки для утилізації приладу:

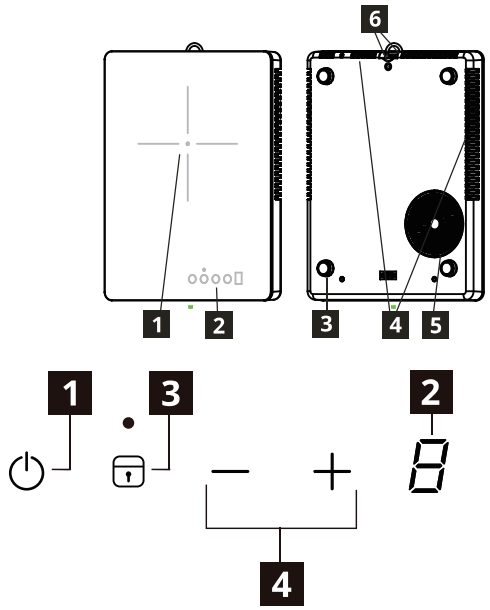
- Витягніть штепсельну вилку приладу з електричної розетки.
- Відріжте кабель живлення та позбавтесь його.

Утилізація побутових приладів

Матеріали, позначені символом ♺, придатні для вторинної переробки. Викиньте пакувальні матеріали у відповідні контейнери для збирання сміття.

Енергозбереження
- Коли це можливо, накривайте посуд кришками.
- Ставте посуд у зону для готування до того, як вмикати її.
- Дно посуду має бути якомога товстішим та рівним.

Опис виробу



1. Область нагрівання
   Зона приготування 160 мм, 2000 Вт
2. Панель керування
3. Силіконові ніжки
4. Випуск повітря
5. Впуск повітря
6. Гачок для підвішування

Опис панелі керування

1. Режим очікування
2. Відображення рівня потужності
3. Блокування/ захист від дітей
4. Налаштування рівня потужності -/+

Сенсорні елементи керування та індикація на дисплеї

Для керування варильною поверхнею використовуються сенсори.
Індикація на дисплеї та звукові сигнали (короткі) підтверджують вибір тієї або іншої функції.

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Живлення	150 Вт	220 Вт	300 Вт	440 Вт	600 Вт	800 Вт	1100 Вт	1500 Вт	2000 Вт

Індикатори

Посуд встановлений неправильно або відсутній

Цей символ означає, що посуд непридатний для індукційного готування, встановлений неправильно, або його розмір не відповідає вибраній зоні для готування. Якщо посуд не буде виявлено протягом 60 секунд після вибору, зона для готування вимкнеться.

Залишкове тепло

Якщо на дисплеї відображається «H», зона для готування все ще гаряча. Коли зона для готування охолоне, дисплей вимкнеться.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека отримання опіків через залишкове тепло! Після вимикання приладу зонам для готування потрібен деякий час, щоб охолонути. Перевіряйте за індикатором залишкового тепла H.

Використовуйте залишкове тепло для розтоплення або підтримання температури їжі.
Не відключайте прилад, поки значок H не зникне з дисплею.

Щоденне використання

Функція захисту від дітей завжди активна, коли пристрій підключено до мережі і ним не користуються.

Підключення до розетки
Після підключення вилки до розетки, увімкнеться захист від дітей. Натисніть і утримуйте кнопку «Захист від дітей» протягом 3 с, щоб вимкнути блокування; на екрані з'явиться «0», як у режимі очікування, і індикатор блокування згасне. Тепер ви можете встановити рівні потужності.
Якщо під час роботи варильної панелі натиснути клавішу режиму очікування, варильна панель перейде в режим «Захист від дітей».

Встановлення рівня потужності
1. Натискайте - або + для регулювання рівня потужності під час роботи приладу.
2. Натисніть -, щоб підняти рівень потужності одразу до «9».
   Натискайте -, щоб зменшити рівень потужності з «9» до «1».
3. Натискання + дозволяє збільшити рівень потужності з «1».
   Натискайте +, щоб збільшити рівень потужності з «1» до «9».
4. Натисніть і утримуйте - або +, рівень потужності буде прокручуватися.
5. Натисніть - і + одночасно, рівень потужності повернеться до «0».

Функція блокування / режим очищення
Коли зона для готування працює, ви можете заблокувати панель керування, щоб, наприклад, почистити конфорку. Це дозволяє запобігти випадковій зміні рівня потужності.

Увімкнути блокування

Коротко натисніть кнопку «Блокування». Функція активується, коли індикатор клавіші блокування засвітиться, і пролунає звуковий сигнал.

Вимкнути блокування
1. Коротко натисніть кнопку «Блокування». Функція дезактивується, коли індикатор клавіші блокування згасне, і пролунає звуковий сигнал.
2. Рівень потужності повернеться до попереднього налаштування.

Автоматичний режим очікування

Функція автоматично переводить варильну панель у режим очікування, якщо:
- ВИ не встигли встановити рівень потужності протягом 10 секунд після увімкнення конфорки.
- ВИ не вимкнули зону для готування чи не змінювали рівень потужності після 2 годин, або у випадку перегрівання (як-от при википанні вмісту посуду).

Таблиця режимів готування

Режим нагріву	Використовується для:	Час (хв)	Корисні поради
1	• Зберігання приготовлених страв теплими.	скільки необхідно	Накрийте посуд кришкою.
1-2	• Приготування соусів типу Голландез, розтоплювання масла, шоколаду, желатину.	5-25	Час від часу перемішуйте.

Режим нагріву	Використовується для:	Час (хв)	Корисні поради
2-3	• Повільне приготування страв на основі рису та молока, розігрівання вже готових страв.	25-50	На одну частину рису додайте принаймні дві частини рідини, не забувайте перемішувати молочні страви в процесі приготування.
4-5	• Готування на пару овочів, риби, м'яса, картоплі.	20-45	Додайте невелику кількість води.
	• Приготування більшої кількості продуктів та тушкування.	60-150	Додайте невелику кількість води.
5-6	• Делікатне смаження: для телятини кордон блю, котлет, биточків, ковбасок, підлив, яєць.	скільки необхідно	Перевертайте в процесі приготування.
7-8	• Приготування картопляників, стейків.	5-15	Перевертайте в процесі приготування.
9	• Кип'ятіння води, приготування макаронних виробів, смаження м'яса (гуляш, печеня), приготування картоплі у фритюрі.		

Інструкції щодо посуду

Рекомендований посуд
Використовуйте лише посуд із дном, виготовленим із феромагнітного матеріалу, призначеного для використання з індукційними варильними поверхнями:

- чавун
- емальована сталь
- вуглецева сталь
- неіржавна сталь (не вся)
- алюміній із феромагнітним покриттям або пластиною

Щоб дізнатися про придатність посуду, перевірте наявність символу (зазвичай наноситься на дно посуду). Також можна піднести до дна магніт. Якщо він прилипне, цей посуд працюватиме на індукційній варильній поверхні.

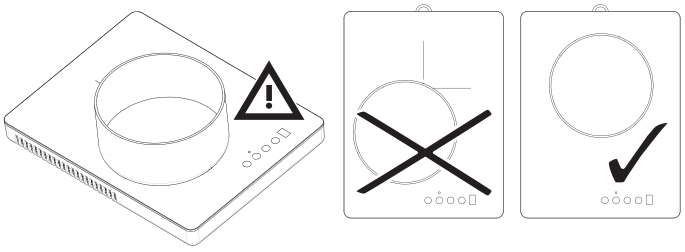
Для оптимальної ефективності завжди використовуйте посуд із рівним дном, що забезпечує рівномірний розподіл тепла. Якщо дно нерівне, це вплине на провідність енергії і тепла.

Використання
Мінімальний діаметр дна посуду відповідно до різних зон для готування
Для належного функціонування варильної поверхні посуд має закривати одну або декілька контрольних точок, що знаходяться на поверхні варильної поверхні, та повинен мати відповідний мінімальний діаметр.

Завжди використовуйте ту зону для готування, яка найбільше відповідає діаметру дна посуду.

Зона для готування	Рекомендований діаметр посуду [мм]
Середня задня зона для готування	120-160

Помістіть посуд у центр обраної зони.
Переконайтеся, що посуд не виходить за межі розмітки зони



Пустий посуд або посуд із тонким дном
Не використовуйте пустий посуд або посуд із тонким дном, адже варильна поверхня не зможе відстежувати температуру й автоматично вимкнутися у випадку її перевищення, що призведе до пошкодження посуду або варильної поверхні. Якщо таке трапилось, нічого не торкайтесь і зачекайте, поки компоненти не охолонуть.
Якщо з’явиться повідомлення про помилку, перейдіть до розділу «Пошук та усунення несправностей».

Підказки/поради

Шум під час готування

Під час використання зона для готування може короткий час гудіти. Це характерне усім зонам для готування з керамічного скла і не впливає на функціонування або термін служби приладу. Тип

гудіння залежить від посуду, що використовується. Якщо шум сильно заважає, можна змінити посуд.

Нормальні робочі шуми індукційної плити

Індукційна технологія утворює електромагнітні поля, щоб створювати теплоту безпосередньо на дні посуду. Залежно від процесів виготовлення посуд може видавати різноманітні шуми чи вібрації.
Ці шуми бувають наступними:

Низьке гудіння (наче трансформатор)

Цей шум виникає під час приготування із високим рівнем температури. Він залежить від кількості енергії, яка передається від варильної поверхні до посуду.
Зі зменшенням рівня теплоти такий шум зникає або зменшується.

Тихий свист

Такий шум утворюється у разі порожнього посуду. Він зникає лише після додавання у посуд рідини чи продуктів.

Потріскування

Такий шум виникає із посудом, створеним із шарів різних матеріалів.
Він виникає від вібрації поверхонь на стику різних матеріалів. Такий шум виникає у посуді і може відрізнятися залежно від кількості рідини/продуктів та способу приготування (наприклад, кип'ятіння, тушкування, смаження).

Гучний свист

Такий шум виникає із посудом, створеним із шарів різних матеріалів, коли він використовується на максимальній потужності, а також на обох зонах приготування. Зі зменшенням рівня теплоти такий шум зникає або зменшується.

Ці звуки є звичайним звуком вентилятора

Для правильної роботи електронної системи необхідно регулювати температуру варильної поверхні. Тому вона обладнана вентилятором охолодження, який вмикається для зменшення та регулювання температури електронної системи. Вентилятор може також продовжувати працювати після вимикання пристрою, якщо температура варильної поверхні буде все ще надто високою.

Ритмічні звуки, подібні до годинника

Такий шум виникає лише під час одночасної роботи принаймні трьох зон приготування, і зникає, коли частина таких зон вимикається.
Описані шуми є нормальними для індукційної технології і не є ознакою несправності.

Пошук та усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Розв'язання
Прилад не працює.	Відсутнє живлення або коротке замикання в електромережі.	Переконайтеся, що автоматичний вимикач електромережі не спрацював.
	Після увімкнення приладу пройшло більше 10 секунд.	Увімкніть прилад знову.
	Увімкнено захист від дітей.	Переконайтеся, що блокування/захист від дітей не ввімкнено (див. розділ «Функція блокування/Функція захисту від дітей»).
	Одночасне торкання декількох сенсорів.	Торкайтеся лише однієї сенсорної зони за раз.
	Вода або залишки на скляній поверхні	Перед використанням переконайтеся, що панель керування чиста й суха
Прилад не працює. Індикація помилки: [U]	Посуд не придатний для індукційного готування.	Переконайтеся, що використовується відповідний посуд
	В зоні для готування відсутній посуд або діаметр посуду менше 120 мм.	Переконайтеся, що в зоні для готування розміщено відповідний посуд
Прилад не працює. Індикація помилки: [E] [2]	Датчик температури на PCB не працює.	Якщо [E] [2] не зникає, будь ласка, зверніться до IKEA для сервісного обслуговування.
	Навколишня температура надто висока.	

Проблема	Можлива причина	Розв'язання
Прилад не працює. Індикація помилки: E → 3	Потужність електромережі перевищує 275 В змінного струму.	Підключіть прилад до придатної електромережі.
Прилад не працює. Індикація помилки: E → 4	Потужність електромережі нижче 100 В змінного струму.	Підключіть прилад до придатної електромережі.
Прилад не працює. Індикація помилки: E → 5	Датчик температури під склом не працює.	Будь ласка, зверніться до IKEA за обслуговуванням.
Прилад не працює. Індикація помилки: E → 6		
Прилад не працює. Індикація помилки: E → 0	Внутрішня помилка	Вимкніть прилад та увімкніть знову через 5 хвилин. Якщо E → 0 не зникає, будь ласка, зверніться до IKEA для сервісного обслуговування.

Код помилки відображається, коли варильна панель увімкнена й виявлено помилку, E і цифри поперемінно відображуються з інтервалом 0,5 с (500 мс) циклічно.

Якщо сталася несправність, спробуйте усунути її за допомогою наведених інструкцій з пошуку та усунення несправностей. Якщо проблему не вдається вирішити, зверніться до IKEA для сервісного обслуговування.

ⓘ У разі неправильного використання приладу ремонт може бути платним навіть під час гарантійного періоду.

Технічні дані

Модель	14P12601
Тип варильної поверхні	Настільна індукційна варильна поверхня
Кількість поверхонь та/або зон для готування	1
Номінальна потужність	2000 Вт
Номінальна напруга	220-240 В~
Номінальна частота	50-60 Гц
Глибина	350 мм
Ширина	270 мм
Висота	45 мм
Маса нетто	2,5 кг

Паспортна табличка

Серійний номер (22-значний код, що починається з SN)

Номер виробу (8-значний код)

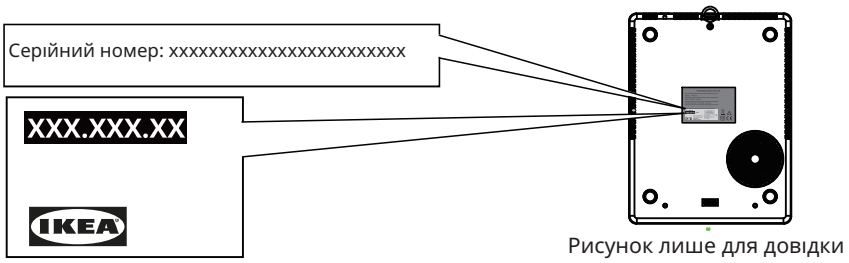


Рисунок лише для довідки

Енергоефективність

Інформація про продукт відповідно до Регламенту ЄС з екодизайну

Назва моделі	14P12601
Тип варильної поверхні	Настільна індукційна варильна поверхня
Кількість зон для готування	1
Технологія нагрівання	Індукційне
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	160 мм
Енергоспоживання однієї зони для куховарення (Енергоспоживання електричної зони для куховарення)	181,2 Вт·год/кг
Енергоспоживання конфорки (Енергоспоживання електричної конфорки)	181,2 Вт·год/кг
Інформація про виріб щодо споживання енергії і час досягнення відповідного режиму низького споживання	режим вимкнення: 0,8 Вт

Гарантія IKEA

Якщо ви хочете скористатися гарантією на ваш продукт або отримати підтримку щодо продукту



Зверніться до служби підтримки IKEA, посилання на портал самообслуговування або номер телефону наведено на www.IKEA.com.

Щоб подати запит на обслуговування на порталі самообслуговування та простіше знайти інформацію про виріб або запасні частини до нього, запишіть артикул IKEA (8 цифр) та серійний номер на етикетці виробу.

У розділі «Технічні дані / паспортна табличка» можна знайти місце розташування паспортної таблички

ЗБЕРІГАЙТЕ ДОКУМЕНТ ПРО КУПІВЛЮ/ ДОСТАВКУ!

Це ваше підтвердження покупки; без нього гарантія недійсна. На чеку також зазначено назву та артикул IKEA (8 цифр) кожного придбаного приладу.

Уважно прочитайте технічну документацію, що додається до приладу, перш ніж звертатися до нас.

Sadržaj

Informacije o bezbednosti 231
Bezbednosna uputstva 232
Održavanje i čišćenje 234
Informacije u vezi sa zaštitom životne sredine 234
Opis proizvoda 234
Indikatori 235
Svakodnevna upotreba 235
Tabela pripreme hrane 236
Smernice za posuđe 236
Rešavanje problema 238
Tehnički podaci 238
Energetska efikasnost 239
Garancija kompanije IKEA 239

Informacije o bezbednosti

ⓘ Da biste obezbedili sopstvenu bezbednost i pravilan rad uređaja, pažljivo pročitajte ovaj priručnik pre ugradnje i upotrebe uređaja. Sačuvajte ovaj priručnik uz uređaj i kada se preselite ili ga prodate. Korisnici moraju da budu potpuno upućeni u rad i zaštitne funkcije ovog uređaja.

Pravilna upotreba

- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi.
- Uređaj je projektovan isključivo za upotrebu u domaćinstvima.
- Uređaj je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.
- Uređaj ne sme da se koristi kao radna površina ni kao površina za čuvanje stvari.
- Ne stavljajte i ne čuvajte zapaljive tečnosti, izuzetno zapaljive materijale ni topive predmete (npr. plastične folije, plastične predmete, aluminijum) na uređaju ili u blizini uređaja.
- Budite pažljivi pri priključivanju električnih uređaja u utičnice u blizini. Ne dozvolite da strujni kablovi stupe u kontakt sa uređajem ili vrelim posuđem ili da dospeju ispod njih.
- Nemojte sami vršiti popravke da ne bi došlo do povreda i oštećenja uređaja. Uvek se obratite IKEA radi servisiranja.

Bezbednost dece i manje sposobnih lica

- Deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili bez dovoljnog iskustva i znanja mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili su im data uputstva u vezi sa korišćenjem uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje pri tome postoje.
- Držite svu ambalažu van domašaja dece. Postoji rizik od gušenja.
- Vodite računa da se deca ne nalaze u blizini uređaja dok se ne koristi.
- Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Deca ne smeju da se igraju ovim uređajem. Održavanje i čišćenje ne smeju da obavljaju deca bez nadzora.

⚠ **UPOZORENJE!** Aktivirajte zaštitu za decu da mala deca i ljubimci ne bi slučajno uključili ovaj uređaj.

Opšta bezbednost

- Vodite računa da ventilacioni otvori na kućištu uređaja, odnosno na prostoru u koji je uređaj ugrađen, uvek budu bez prepreka.
- Da ne bi došlo do povrede, ne dodirujte ploču dok sija indikator vruće ploče.
- Da ne bi došlo do strujnog udara, ne stavljajte predmete u ugradnu indukcionu ploču dok radi.
- Ne obmotavajte kabl oko vrata da ne bi nastala opasnost od davljenja.
- Uređaj ne sme da se čisti pomoću parnog čistača.
- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike ili poklopci ne smeju se spuštati na grejnu površinu uređaja, jer mogu postati vreli.
- Nakon upotrebe, isključite uređaj pomoću njegovih kontrolnih dugmadi i nemojte se naslanjati na senzore za posude.

- Ovaj uređaj nije namenjen da se njime upravlja pomoću spoljnog tajmera ili posebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje grejnih elemenata.
- Ako se ošteti kabl za napajanje, potrebno je da ga zameni proizvođač, ovlašćeni servisni centar ili druga slično kvalifikovana osoba, kako bi se izbegao rizik. Obratite se IKEA servisu.
- Ovaj uređaj namenjen je za upotrebu u domaćinstvu i sličnim sredinama kao što su:
  - čajne kuhinje u okviru prodavnica, kancelarija i drugih poslovnih prostora;
  - na farmama;
  - od strane gostiju hotela, motela i u drugim vrstama stambenog prostora;
  - u ugostiteljskim objektima koji pružaju noćenje sa doručkom.

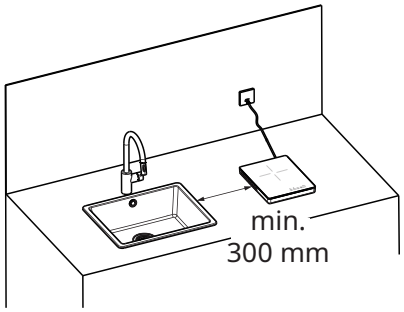
⚠ **OPREZ:** vrela površina, površine mogu da se jako zagreju tokom upotrebe.

⚠ **UPOZORENJE!** Ako napukne površina, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara. Obratite se IKEA servisu.

⚠ **UPOZORENJE!** Uređaj i njegovi pristupačni delovi postaju vreli tokom upotrebe.

⚠ **UPOZORENJE!** Kuvanje na uređaju bez nadzora, uz upotrebu masti ili ulja, može da bude opasno i može da dovede do požara. NIKADA ne pokušavajte da ugasite požar pomoću vode, već isključite uređaj zatim prekrijte plamen npr. poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.

⚠ **UPOZORENJE!** NE koristite i NE postavljajte uređaj tokom spremanja hrane ili dok je priključen na udaljenosti od izvora vode (npr. slavine/sudopere) manjoj od 30 cm.



Bezbednosna uputstva

Ugradnja

- Proizvođač ne snosi odgovornost za povrede osoba i kućnih ljubimaca ni za oštećenje imovine koje nastane zbog nepoštovanja dole navedenih uslova.

⚠ **OPREZ!** Pri ugradnji primenjujte uputstva iz odeljka Informacije o bezbednosti.

⚠ **UPOZORENJE!** Postupak ugradnje mora da bude usklađen sa zakonima, propisima, direktivama i standardima (pravila i propisi o bezbednosti električnih sistema, pravilno recikliranje u skladu sa propisima itd.) koji važe u zemlji korišćenja!

- Nemojte ugrađivati ovaj uređaj u blizini vrata ni ispod prozora jer može da dođe do prevrtanja posuđa sa ploče pri otvaranju vrata, tj. prozora.
- Proverite da li je možda došlo do oštećenja uređaja pri transportu. Ako je uređaj oštećen, nemojte ga priključivati.
- Ne ugrađujte uređaj ako je oštećen pri transportu.
- Ne priključujte ploču u struju preko produžnog kabla i ne montirajte je tako da strujni kabl prelazi preko radnih površina.
- Ne menjajte specifikacije i ne modifikujte ovaj proizvod. Postoji rizik od povrede i oštećenja proizvoda.

⚠ **UPOZORENJE!** Pažljivo pratite uputstva u pogledu uslova povezivanja na struju.

Električno povezivanje

- Pre povezivanja proverite da li nominalni napon uređaja, naveden na nazivnoj pločici, odgovara naponu izvora struje koji će se koristiti. Takođe, proverite nominalnu snagu uređaja i uverite se da kućne strujne instalacije odgovaraju nominalnoj snazi uređaja (pogledajte poglavlje Tehnički podaci).
- Nazivna pločica se nalazi na donjem delu kućišta ploče.

⚠ **UPOZORENJE!** Rizik od povrede električnom strujom.

- Labav ili neadekvatan spoj utikač-utičnica može da dovede do pregrevanja utičnice.

Pre upotrebe:

Pre korišćenja obratite pažnju na uputstva navedena ispod.

- Koristite standardne strujne utičnice i redovno ih proveravajte da ne dođe do oštećenja.
- Ne otvarajte ovaj uređaj sami i ne dozvolite to isto nekvalifikovanim osobama. Ovaj uređaj sme da popravlja samo serviser ili tehničar sličnih kvalifikacija.
- Proverite strujni kabl i utikač. Ako je strujni kabl ili utikač oštećen, ne koristite uređaj. Ne vucite utikač mokrim rukama.
- Ne koristite produžni kabl, već isključivo zidne utičnice.
- Ako uređaj nije korišćen duže vreme, prvo ga uključite i ostavite da radi 10 minuta ga da bi se stabilizovale električne komponente. Posle toga možete da počete sa upotrebom uređaja.
- Ne koristite ovaj uređaj u blizini vode, plamena ili vlažnog mesta. Ovaj uređaj je namenjen ISKLJUČIVO za upotrebu u domaćinstvima u zatvorenom prostoru.
- Uklonite sav ambalažni materijal, nalepnice i foliju sa uređaja pre prve upotrebe.
- Nakon svake upotrebe, pomoću odgovarajućih komandi isključite zone koje ste koristili, ne oslanjajte se na detektor posuđa.
- Postoji rizik od opekotina! Ne stavljajte predmete od metala, poput noževa, viljuški, kašika i činija, na grejnu površinu, jer mogu jako da se zagreju.

⚠ **UPOZORENJE!** Opasnost od požara! Pregrejane masti i ulja mogu vrlo brzo da se zapale.

⚠ **UPOZORENJE!** Korisnici sa ugrađenim pejsmejkerima treba da drže gornji deo tela na udaljenost od najmanje 30 cm od uključenih indukcionih grejnih zona.

⚠ **UPOZORENJE!** Ne rukujte ovim uređajem ako su vam ruke mokre i vodite računa da područje sa komandama uvek bude suvo. Ako veća količina vode dospe na dugmad komandne table, pokvariće se.

Tokom i posle upotrebe:
Obratite pažnju na uputstva navedena ispod da ne bi došlo do požara i nezgoda.

- Postavljajte ovaj uređaj ISKLJUČIVO na ravnu i čvrstu površinu.
- Deca moraju da budu pod nazorom da se ne bi igrala sa uređajem.
- Ne stavljajte ništa od sledećih predmeta na ploču dok uređaj radi.
  a) Nerđajući čelik
  b) Gvožđe
  c) Liveno gvožđe
  d) Aluminijum
  e) Poklopci i emajlirani predmeti
  f) Noževi, viljuške i kašike
  g) Tanjiri od gvožđa, nerđajućeg čelika, livenog gvožđa i aluminijuma
  h) Prazno posuđe
- Ne prenosite i ne premeštajte uređaj ako je na njemu posuđe dok grejni elementi rade.
- Vodite računa da tokom rada postoji odgovarajuća ventilacija oko uređaja.
- Ne gurajte žiču ni metalne predmete u ventilacione otvore uređaja.
- Održavanje ploče
  a) Ne ispuštajte teške predmete na ploču.
  b) Ne sipajte vodu, kiselinu ni druge tečnosti na ploču.
  c) Nemojte ništa flambirati na ploči.
  d) Ne stavljajte vrelo posuđe na površinu uređaja dok se ne koristi.
  e) Ako je površina (ploča) napukla, odmah isključite uređaj kako biste izbegli strujni udar, i vratite ga u IKEA radi servisiranja.
  f) Pojedini komadi posuđa mogu da proizvode buku tokom korišćenja. Datu posudu malo pomerite da bi se buka eliminisala ili smanjila. Ako do toga ne dođe, uzmite drugu posudu.
- Ne držite uređaj na tepihu, tkanini ili papirnom materijalu dok radi.
- Ne dodirujte ploču kada je vrela. Ploča je topla sve dok se ne isključi indikator vruće ploče, bez obzira na to da li je napajanje uključeno.
- Ne isključujte uređaj povlačenjem kabla.
- Isključite uređaj i sačekate da se ohladi pre isključivanja iz utičnice. Isključite strujni kabl iz utičnice ako uređaj nećete koristiti duže vreme.
- Udaljite posuđe od uređaja nakon upotrebe.

Kako izbeći oštećenje uređaja

- Staklokeramičku ploču mogu da oštete predmeti koji padnu na nju i predmeti koje posuđe obori.
- Posuđe od livenog gvožđa, livenog aluminijuma ili sa oštećenim dnom može da izgrebe staklokeramičku ploču ako se gura po površini iste.
- Staklokeramička ploča može da se ošteti ako se ispusti na pod.
- Da ne bi došlo do oštećenja posuđa i staklokeramičke ploče, ne dozvolite da sva tečnost ispari iz šerpe, tj. tiganja.
- Ne uključujte grejne zone dok je na njima prazno posuđe ili kad na njima nema posuđa.
- Nipošto ne stavljajte aluminijumsku foliju ni na koji deo uređaja. Nipošto ne stavljajte na uređaj plastične ni druge topive materijale.

⚠ **UPOZORENJE!** Ne isključujte uređaj iz struje dok se ne isključe ventilator i indikator vruće ploče koji mogu da rade neko vreme nakon korišćenja uređaja.

Informacije o akril-amidima
Važno! Prema najnovijim naučnim saznanjima, intenzivno reš-pečenje, posebno namirnica koje sadrže skrob, može da stvori rizik po zdravlje zbog nastanka akril-amida. Zato preporučujemo da namirnice pripremate na najnižoj mogućoj temperaturi i izbegavate preterano zapecanje hrane.

Održavanje i čišćenje

⚠ UPOZORENJE!

- Pre isključivanja utikača strujnog kabla iz utičnice, isključite uređaj i sačekajte da se ohladi.
- Pre čišćenja, isključite uređaj i sačekajte da se ohladi.
- Iz bezbednosnih razloga, nemojte čistiti uređaj paročistačem ni mašinom za pranje pod pritiskom.
- Oštri predmeti i abrazivna sredstva za čišćenje dovode do oštećenja ovog uređaja. Nakon svake upotrebe očistite uređaj i uklonite ostatke vodom i tekućinom za pranje posuđa. Uklonite i ostatke deterdženta!

ⓘ Ogrebotine i tamne mrlje na staklokeramičkoj površini koje ne mogu da se uklone ne utiču na rad uređaja.

Uklanjanje prljavštine i upornih fleka:

- Namirnice koje sadrže šećer, plastiku i ostatke aluminijumske folije treba hitno ukloniti, za šta će najbolje poslužiti specijalni strugač (ne dobija se uz uređaj). Strugač postavite na ploču pod uglom i očistite prljavštinu prevlačenjem njegovog noža preko površine. Prebrišite uređaj vlažnom krpom sa malo deterdženta za posuđe. Na kraju osušite uređaj glancanjem čistom krpom.
- Prstenove kamenca, prstenove od vode, isprskanu masnoću i fleke na sjajnim metalnim delovima treba očistiti kada se uređaj ohladi, i to pomoću sredstva za čišćenje staklokeramičkih ploča ili nerđajućeg čelika.

Informacije u vezi sa zaštitom životne sredine

Odlaganje kućnih aparata

Znak na proizvodu ili ambalaži označava da proizvod ne sme da se baci kao običan kućni otpad. Umesto toga, treba ga odneti na odgovarajuće prikupljalište za recikliranje električnih i elektronskih uređaja. Pravilno odlaganje ovog proizvoda doprinosi sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i čovekovo zdravlje, koje bi mogle da nastanu usled nepravilnog manipulisanja ovim proizvodom u svojstvu otpada. Detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda potražite u lokalnoj mesnoj kancelariji, službi za recikliranje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

⚠ UPOZORENJE! Uradite sledeće pre odlaganja ovog uređaja:

- Izvucite utikač strujnog kabla iz strujne utičnice.
- Isecite strujni kabl i bacite ga.

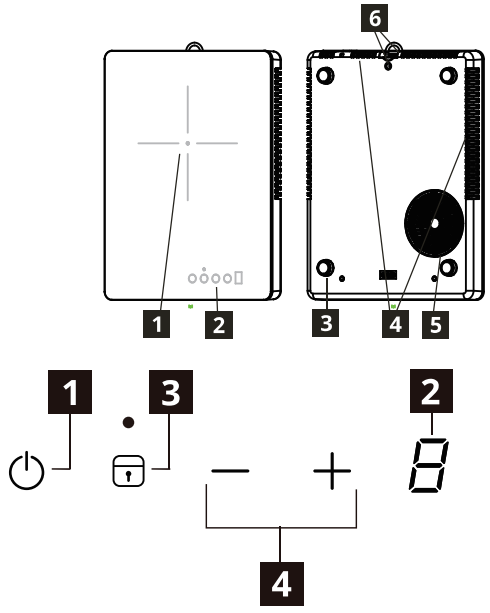
Odlaganje kućnih aparata

Ambalaža sa znakom ♺ može da se reciklira. Ambalažu bacite u odgovarajući kontejner za reciklažu.

Štednja energije

- Kad god je to moguće, stavite poklopac na posudu.
- Stavite posudu na grejnu zonu pre nego što je uključite.
- Dno posude treba da bude što je deblje i što je ravnije moguće.

Opis proizvoda



1 Grejna površina
Grejna zona 160 mm, 2000 W
2 Komandna tabla
3 Stopice od silikona
4 Otvor za izduv vazduha
5 Otvor za usis vazduha
6 Otvor za kačenje

Raspored elemenata na komandnoj tabli

1 Mirovanje
2 Prikaz nivoa snage
3 Zaključavanje/zaštita za decu
4 Podešavanje nivoa snage -/+

Senzorska polja i ekrani osetljivi na dodir

Pločom se upravlja putem dodirivanja senzorskih polja.
Ekrani i zvučni signali (kratki pisak) potvrđuju biranje funkcija.

Nivo snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Snaga	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1100 W	1500 W	2000 W

Indikatori

U Posuda nije pravilno postavljena ili uopšte nije stavljena

Ovaj simbol se pojavljuje ako posuda nije pogodna za indukciono kuvanje, nije pravilno postavljena ili nije odgovarajuće veličine za izabranu grejnu zonu. Ako se u roku od 60 sekundi od biranja ne detektuje posuda, grejna zona će se isključiti.

H Zaostala toplota

Ako se na ekranu prikazuje slovo „H“, to znači da je grejna zona još uvek vruća. Kada se grejna zona ohladi, ekran će se isključiti.

⚠ **UPOZORENJE!** Postoji rizik od opekotina usled zaostale toplote!
Nakon isključivanja uređaja grejnim zonama treba neko vreme da se ohlade. Pogledajte koji je status indikatora vruće ploče H.

Zaostalu toplotu možete da koristite za otapanje namirnica i održavanje hrane toplom.
Ne isključujte ovaj proizvod iz struje dok H ne nestane sa ekrana.

Svakodnevna upotreba

Funkcija zaštite za decu je uvek aktivna kada je uređaj priključen a ne koristi se.

Priključivanje u struju

Nakon priključivanja utikača u utičnicu, aktivira se zaštita za decu. Pritisnite dugme Zaštita za decu i držite 3 sekunde da biste je deaktivirali, ekran će prikazati „0“ kao u režimu pripravnosti i indikatorsko svetlo zaključavanja će se ugasiti. Sada možete podesiti nivoe snage.
Ako pritisnete dugme za režim pripravnosti dok ploča radi, ploča će preći u režim zaštite za decu.

Podešavanja nivoa snage

1. Pritiskom na - ili + regulišete nivo snage tokom rada.
2. Kada pritisnete -, nivo snage automatski direktno ide na „9“.
   Kada pritisnete -, smanjujete nivo snage u rasponu od „9“ do „1“.
3. Kada pritisnete +, nivo snage će porasti sa „1“.
   Kada pritisnete +, nivo snage se povećava u rasponu od „1“ do „9“.
4. Kada pritisnete i držite - ili +, nivo snage će se menjati.
5. Kada istovremeno pritisnete - i +, nivo snage se vraća na „0“.

Funkcija zaključavanja / režima čišćenja

Dok grejna zona radi, komandna tabla može da bude zaključana, na primer dok čistite ploču.
To sprečava slučajnu promenu nivoa snage.

Aktiviranje funkcije zaključavanja

Kratko pritisnite dugme za zaključavanje. Ova funkcija se aktivira kada se uključi indikator dugmeta za zaključavanje i oglasi se zvuk.

Deaktiviranje funkcije zaključavanja

1. Kratko pritisnite dugme za zaključavanje. Ova funkcija se deaktivira kada se isključi indikator dugmeta za zaključavanje i oglasi se zvuk.
2. Nivo snage će se vratiti na prethodno podešenu vrednost.



Automatski režim pripravnosti

Funkcija automatski prebacuje ploču u režim pripravnosti ako:

- VI ne podesite nivo snage nakon uključivanja ploče u roku od 10 sekundi.
- VI ne isključite grejnu zonu ili ne promenite nivo snage posle 2 sata, ili ako dođe do pregrevanja (npr. ako tiganj ostane suv).

Tabela pripreme hrane

Podešavanje toplote	Vrsta upotrebe:	Vreme (min)	Saveti
1	• Održavanje temperature spremljene hrane.	po potrebi	Stavite poklopac na posudu.
1–2	• Holandez sos, topljenje: maslac, čokolada, želatin.	5–25	Povremeno promešati.
2–3	• Kuvanje pirinča i jela na bazi mleka, podgrevanje polugotove hrane.	25–50	Na jednu meru pirinča dodajte dve mere tečnosti; jela sa mlekom promešajte na pola pripreme.
4–5	• Priprema povrća, ribe, mesa, krompira na pari.	20–45	Dodajte malu količinu vode.
	• Spremanje veće količine hrane i kuvanih jela.	60–150	Dodajte malu količinu vode.
5–6	• Kraće prženje: goveđa „plava traka“, kotleti, rizoli, kobasice, bešamel, jaja.	po potrebi	Okrenite na pola pripreme.
7–8	• Pljeskavice od krompira, šnicle.	5–15	Okrenite na pola pripreme.
9	• Prokuvavanje vode, kuvanje testenine, zapržavanje mesa (gulaš, dinstano meso), prženje pomfrita u dubokoj masnoći.		

Smernice za posuđe

Kakvo posuđe koristiti

Koristite samo lonce i tiganje izrađene od feromagnetnih materijala pogodnih za upotrebu na indukcionim pločama:

- Liveno gvožđe
- Emajlirani čelik
- Ugljenični čelik
- Nerđajući čelik (mada ne svaki)
- Aluminijum sa feromagnetnom oblogom ili feromagnetnim dnom

Da biste znali da li vaš lonac ili tiganj odgovara, potražite da li ima simbol (obično je utisnut na dno). Takođe, trebalo bi da može da drži magnet zalepljenim za dno. Ako se lepi za dno, to znači da će posuđe raditi na indukcionoj ploči.

Da biste osigurali maksimalnu efikasnost, uvek koristite lonce i tiganje sa ravnim dnom, koji ravnomerno raspoređuju toplotu. Ako je dno neravno, to će uticati na snagu i provođenje toplote.

Kako se koristi

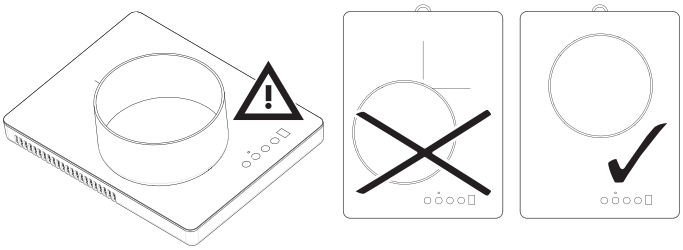
Minimalni prečnik dna lonca/tiganja za različite grejne zone

Da biste bili sigurni da će ploča pravilno raditi, lonac mora da pokriva bar jednu tačku interferencije naznačenu na površini ploče i mora da bude bar minimalnog prečnika.

Uvek koristite grejnu zonu koja najviše odgovara prečniku dna posude.

Grejna zona	Preporučeni prečnik posude [mm]
Srednja zadnja grejna zona	120–160

Posude stavljajte na centar izabrane zone. Uverite se da posude ne prelazi oznaku zone



Prazni lonci/tiganji i oni sa tankim dnom
Na ovoj ploči ne koristite prazne lonce/tiganje ili one sa tankim dnom jer ploča neće moći da prati temperaturu ni da se automatski isključi ako temperatura previše poraste, što dovodi do oštećenja posude ili površine ploče. Ako do toga dođe, ne dodirujte ništa i sačekajte da se sve komponente ohlade.
Ako se pojavi poruka o grešci, pogledajte odeljak „Rešavanje problema“.

Saveti

Buka tokom spremanja hrane

Kada je grejna zona aktivna, može nakratko da se čuje brujanje iz nje. To je odlika svih staklokeramičkih grejnih zona i ne narušava funkcionisanje ili radni vek uređaja. Buka zavisi od posuđa koje se koristi. Ako izaziva znatne smetnje, može pomoći da zamenite posuđe.

Uobičajeni zvuci pri radu indukcione ploče

Indukciona tehnologija se zasniva na stvaranju elektromagnetnih polja radi stvaranja toplote direktno na dnu posuđa. Lonci i tiganji mogu stvoriti različite zvukove ili vibracije u zavisnosti od toga kako su proizvedeni.
Ovi zvuci se opisuju na sledeći način:

Tiho brujanje (kao transformator)

Ovaj zvuk se stvara pri kuvanju sa visokom nivoom toplote. Zasniva se na količini energije koja se prenosi sa ploče za kuvanje na posuđe.
Zvuci prestaju ili se stišavaju kada se nivo toplote smanji.

Tiho zviždanje

Ovaj zvuk se stvara kada je posuda za kuvanje prazna. Prestaje kada se tečnosti ili hrana stave u posudu.

Pucketanje

Ovaj zvuk se stvara kod posuđa napravljenog od različitih slojevito postavljenih materijala.

Nastaje usled vibracija površina na kojima se dodiruju različiti materijali. Zvuk se stvara na posuđu i može da varira u zavisnosti od količine hrane ili tečnosti i načina kuvanja (npr. kuvanje, krčkanje, prženje).

Glasno zviždanje

Ovaj zvuk se stvara kod posuđa napravljenog od različitih slojevito postavljenih materijala i kada se dodatno koriste na maksimalnoj snazi i na dve grejne zone. Zvuci prestaju ili se stišavaju kada se nivo toplote smanji.

Ovi zvuci su normalni zvukovi ventilatora

Da bi elektronski sistem pravilno radio, potrebno je regulisati temperaturu ploče za kuvanje. U tu svrhu, ploča za kuvanje je opremljena ventilatorom za hlađenje, koji se aktivira kako bi se smanjila i regulisala temperatura elektronskog sistema. Ventilator takođe može da nastavi da radi nakon što se uređaj isključi ako je detektovana temperatura ploče za kuvanje i dalje prevruća nakon isključivanja.

Ritmični zvuci, slični otkucajima sata

Ovaj zvuk se stvara samo kada rade najmanje tri grejne zone i nestaje ili slabi kada se neke od njih isključe.
Opisani zvuci su normalna pojava kod indukcione tehnologije i ne treba ih smatrati nedostacima.

Rešavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Uređaj ne radi.	Nestanak struje ili kratak spoj u utičnici u kući.	Proverite da vaš osigurač nije iskočio.
	Prošlo je više od 10 sekundi od uključivanja uređaja.	Ponovo uključite uređaj.
	Zaštita za decu je uključena.	Uverite se da funkcija zaključavanja/ zaštite za decu nije aktivirana (pogledajte odeljak „Funkcija zaključavanja/Funkcija zaštite za decu“).
	Istovremeno je dodirnuto više senzorskih polja.	Dodirujte samo jedno senzorsko polje istovremeno.
	Voda ili prljavština na staklenoj površini	Uverite se da je komandna tabla čista i suva pre upotrebe
Uređaj prestaje da radi. Indikacija greške: [4]	Posuda nije pogodna za indukcione uređaje.	Uverite se da koristite odgovarajuću posudu
	Na grejnoj zoni ne stoji posuda ili je prečnik dna posude manji od 120 mm.	Uverite se da je na grejnu zonu postavljena odgovarajuća posuda
Uređaj prestaje da radi. Indikacija greške: [E] → [2]	Senzor temperature na štampanoj ploči ne radi.	Ako [E] → [2] potraje, obratite se IKEA radi servisiranja.
	Temperatura okoline je previsoka.	
Uređaj prestaje da radi. Indikacija greške: [E] → [3]	Napon naizmenične struje kojom se uređaj napaja je veći od 275 V.	Pređite na izvor struje odgovarajućeg napona.
Uređaj prestaje da radi. Indikacija greške: [E] → [4]	Napon naizmenične struje kojom se uređaj napaja je manji od 100 V.	Pređite na izvor struje odgovarajućeg napona.
Uređaj prestaje da radi. Indikacija greške: [E] → [5]	Senzor temperature ispod stakla ne radi.	Obratite se IKEA servisu.
Uređaj prestaje da radi. Indikacija greške: [E] → [6]		
Uređaj prestaje da radi. Indikacija greške: [E] → [0]	Unutrašnji izuzetak	Isključite uređaj, pa ga ponovo uključite posle 5 minuta. Ako [E] → [0] potraje, obratite se IKEA radi servisiranja.

Šifra greške se prikazuje kada je ploča uključena i detektuje se greška, a slovo E i broj se prikazuju naizmenično u ciklusu od 0,5 s (500 ms).

Ako postoji problem, probajte da ga rešite pomoću smernica za rešavanje problema. Ako se problem ne može da se otkloni, obratite se IKEA radi servisiranja.

ⓘ Ako ste nepravilno koristili uređaj, distributer će možda odbiti da ga zameni besplatno, čak i ako garancija nije istekla.

Tehnički podaci

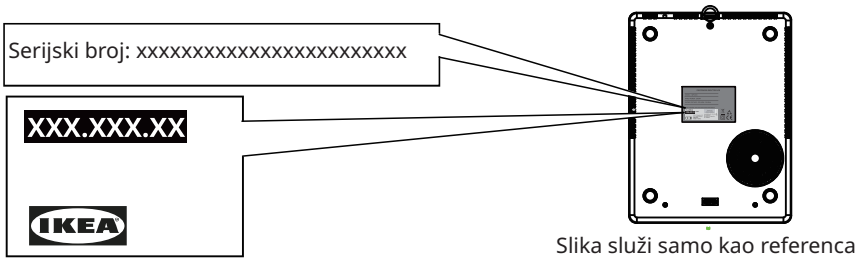
Model	14P12601
Tip ploče	Samostojeća indukciona ploča
Broj grejnih zona i/ili područja	1
Nominalna snaga	2000 W
Nominalni napon	220–240 V~
Nominalna frekvencija	50–60 Hz
Dubina	350 mm

Širina	270 mm
Visina	45 mm
Neto težina	2,5 kg

Pločica

Serijski Broj (počinje sa SN, 22-cifreni kôd)

Broj artikla (8-cifreni kôd)



Slika služi samo kao referenca

Energetska efikasnost

Informacije o proizvodu u skladu sa EU Uredbom o eko-dizajnu

Identifikacije uređaja	14P12601
Tip ploče	Samostojeća indukciona ploča
Broj grejnih zona	1
Tehnologija zagrevanja	Indukcija
Prečnik kružnih grejnih zona (Ø)	160 mm
Potrošnja energije po grejnoj zoni (EC električna priprema)	181,2 Wh/kg
Potrošnja energije od strane ploče (EC električna ploča)	181,2 Wh/kg
Informacije o proizvodu u pogledu potrošnje struje i vremena dostizanja odgovarajućeg režima male potrošnje snage	režim isključenosti: 0,8 W

Garancija kompanije IKEA

Ako želite da podnesete zahtev za garanciju proizvoda ili dobijete podršku za proizvod



Obratite se IKEA korisničkoj podršci, link do samouslužnog portala ili broj telefona naći ćete na www.IKEA.com.

Da biste popunili zahtev za servis na samouslužnom portalu, i lakše pronašli informacije o vašem proizvodu ili rezervnim delovima povezanim sa vašim proizvodom, savetujemo vam da zabeležite IKEA broj artikla (8 cifara) i serijski broj koji se nalaze na nalepnici proizvoda.

U odeljku Tehnički podaci/nazivna pločica možete saznati gde se nalazi nazivna pločica

SAČUVAJTE DOKUMENT O KUPOVINI/ ISPORUCI!

To je vaš dokaz o kupovini, bez njega garancija neće važiti. Račun takođe sadrži naziv i IKEA broj artikla (8 cifara) za svaki kupljeni uređaj.

Pažljivo pročitajte tehničku dokumentaciju priloženu uz vaš uređaj pre nego što nas kontaktirate.

Vsebina

Varnostne informacije 240
Varnostna navodila 241
Nega in čiščenje 243
Okoljevarstveni zadržki 243
Opis izdelka 243
Indikatorji 244
Dnevna uporaba 244
Kuhalna miza 245
Nasveti za posodo 245
Odpravljanje napak 246
Tehnični podatki 247
Energetska učinkovitost 248
IKEA Garancija 248

Varnostne informacije

ⓘ Za svojo varnost in pravilno delovanje naprave pred nastavitvijo in uporabo skrbno preberite ta navodila. Navodila vedno hranite z napravo, tudi, če se preselite ali napravo prodate. Uporabnik mora biti vedno seznanjen s pravilnim delovanjem in varnostnimi navodili naprave.

Pravilna uporaba

- Med delovanjem naprave nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Naprava je zasnovana izključno za domačo uporabo.
- Naprava je zasnovana izključno za notranjo uporabo v gospodinjstvu.
- Naprave ne uporabljajte kot površino za odlaganje stvari ali kot delovno površino.
- Ne odlagajte ali hranite vnetljivih tekočin, visokovnetljivih materialov ali taljivih predmetov (npr. plastičnega filma, plastike, aluminija) na ali ob napravi.
- Previdno pri vključevanju električnih naprav v bližnje vtičnice. Ne dovolite, da kabli pridejo v stik ali se zataknejo pod napravo ali vroče kuhinjske posode.
- Da se izognete škodi in poškodbam, naprave ne popravljajte sami. Za servis se vedno obrnite na podjetje IKEA.

Varnost otrok in ranljivih oseb

- Otroci, starejši od 8 let, osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ter osebe brez izkušenj in znanja lahko uporabljajo napravo le, če so pod nadzorom ali so dobili navodila o varni uporabi naprave in se zavedajo nevarnosti.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok. Obstaja tveganje zadušitve.
- Otroke držite stran od naprave, če ta deluje ali ne.
- Otroci pod 8 let naj ne hodijo v bližino naprave, če niso pod neprestanim nadzorom.
- Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj ne čistijo ali vzdržujejo naprave, če niso pod nadzorom.

⚠ **OPOZORILO!** Aktivirajte varnostni zaklep, da preprečite, da bi majhni otroci in živali nenamerno vklopili napravo.

Splošna varnost

- Zagotovite, da so ventilacijske reže ohišja naprave in vgrajene strukture vedno čiste.
- Da bi preprečili poškodbo, se ne dotikajte plošče, če indikator preostale toplote še vedno gori.
- Da bi preprečili električni udar, med delovanjem v indukcijsko kuhališče ne vstavljajte nobenih predmetov.
- Da bi preprečili nevarnost zadušitve, napajalnega kabla ne ovijajte okrog vratu.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice ali pokrovke, saj lahko ti postanejo vroči.
- Po uporabi ploščo izključite s kontrolnimi tipkami, ne zanašajte se na detektor posode.
- Naprava ni namenjena upravljanju prek zunanjih časomerilcev ali z ločenim daljinskim upravljalnim sistemom.
- Pazite, da se ne dotikate grelnih elementov.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali podobno usposobljeno osebje, da se izognete nevarnosti. Za storitev se obrnite na podjetje IKEA.
- Aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvih in podobnih okoljih, kot so:
  - kuhinje za osebje v prodajalnah, pisarne in druga delovna okolja;
  - turistične kmetije;
  - stranke v hotelih, motelih in drugih bivalnih okoljih;
  - penzioni.

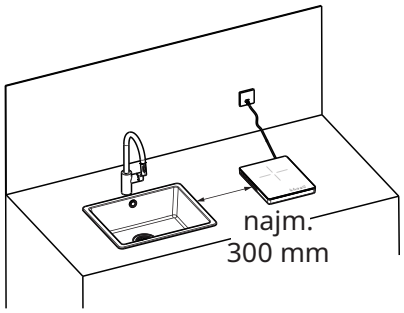
⚠ **POZOR:** vroča površina. Površine se med uporabo lahko segrejejo.

⚠ **OPOZORILO!** Če je na površini razpoka, napravo izključite, da se izognete električnemu udaru. Za storitev se obrnite na podjetje IKEA.

⚠ **OPOZORILO!** Med uporabo se naprava in dotični deli segrejejo.

⚠ **OPOZORILO!** Nenadzorovano kuhanje z maščobo in olji je lahko nevarno in lahko vodi do požara. NIKOLI ne poskušajte požara pogasiti z vodo, temveč najprej izključite napravo in nato ogenj pokrijte na primer s pokrovko ali požarno odejo.

⚠ **OPOZORILO!** NE uporabljajte in ne postavljajte naprave med kuhanjem ali kadar je priključena ali postavljena manj kot 30 cm od vodnega vira (na primer pipa/umivalnik).



Varnostna navodila

Namestitev

- Proizvajalec ne odgovarja za poškodbe ljudi in živali ali škodo lastnine, ki je posledica neupoštevanja naslednjih navodil.

⚠ **POZOR!** Za nadaljevanje namestitve glejte Varnostna navodila.

⚠ **OPOZORILO!** Namestitveni postopek mora slediti zakonom, uredbam, direktivam in standardom (pravila in regulacije o električni varnosti, pravilno recikliranje v skladu z regulativami itd.), ki so v veljavi v državi uporabe!

- Izogibajte se nameščanju naprave blizu vrat in pod okna, saj je mogoče med odpiranjem okna ali vrat vroče kuhinjske lonce prevrniti s kuhalnika.
- Prepričajte se, da se kuhalnik med prevozom ni poškodoval. Poškodovane naprave ne priključujte.
- Ne nameščajte naprave, ki je bila poškodovana med prevozom.
- Kuhalnika ne povezujte s podaljški in ga ne nameščajte tako, da se kabel razteza čez delovne površine.
- Ne spreminjajte specifikacij in ne modificirajte izdelka. Tveganje poškodbe in škode na napravi.

⚠ **OPOZORILO!** Skrbno sledite navodilom za električne povezave.

Električne povezave

- Pred povezovanjem preverite, ali nominalna napetost naprave, ki je navedena na ploščici s tehničnimi navedbami, odgovarja napetosti vašega omrežja. Preverite tudi nazivno moč naprave in se prepričajte, da je električna napeljava v gospodinjstvu ustrezne velikosti, da ustreza nazivni moči naprave (glejte poglavje s tehničnimi podatki).
- Ploščica s tehničnimi navedbami je na spodnji strani kuhalnika.

⚠ **OPOZORILO!** Tveganje poškodbe zaradi udara električnega toka.

- Ohlapne in nepravilne povezave vtičnice z vtičem lahko vodijo do pregrevanja terminala.

Pred uporabo:

Pred uporabo, prosimo, preberite naslednja navodila.

- Prosimo, uporabite standardno električno vtičnico in jo redno preverjajte, da se izognete poškodbam.
- Naprave ne odpirajte sami ali neusposobljena oseba. Napravo sme popravljati samo servisni zastopnik ali podobno usposobljen tehnik.
- Prosimo, preverite napajalni kabel in vtič. Če je napajalni kabel ali vtič poškodovan, ne uporabljajte naprave. Vtiča ne izključujte s mokrimi rokami.
- Ne uporabljajte podaljškov, napravo priklopite neposredno v stensko vtičnico.
- Če naprava dlje časa ni bila v uporabi, napravo najprej za 10 minut vklopite, da stabilizirate

elektronsko komponento. Nato jo lahko začnete uporabljati.
- Naprave ne uporabljajte v bližini vode, ognja ali vlažnega območja. Naprava je namenjena SAMO za gospodinjsko uporabo v notranjih prostorih.
- Pred prvo uporabo naprave odstranite vso embalažo, nalepke in zaščitne plasti.
- Po vsaki uporabi s kontrolnimi tipkami izključite vse kuhalne cone, ne zanašajte se na detektor posode.
- Tveganje opeklin! Na kuhalno površino ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice ali pokrovke, saj se lahko segrejejo.

⚠ **OPOZORILO!** Nevarnost požara! Preveč segrete maščobe in olja lahko zelo hitro zagorijo.

⚠ **OPOZORILO!** Uporabniki z vsajenimi spodbujevalniki srca naj skrbijo, da je njihov zgornji del telesa vedno vsaj 30 cm stran od prižganih kuhalnih nerazumljivo ter okorno plošč.

⚠ **OPOZORILO!** Z napravo ne upravljajte z mokrimi rokami in skrbite, da je plošča s kontrolnimi tipkami vedno suha. Voda na plošči s kontrolnimi tipkami lahko povzroči, da te ne bodo več delovale.

Med uporabo in po njej:
Prosimo, sledite nadaljnjim navodilom, da se izognete vžigu in nesrečam.
- Napravo postavite SAMO na ravno in trdno površino.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne bi igrali z napravo.
- Med delovanjem naprave ne postavljajte naslednjih predmetov na ploščo.
  a) Nerjaveče jeklo
  b) Železo
  c) Lito železo
  d) Aluminij
  e) Pokrovka in emajl
  f) Nož, vilica ali žlica
  g) Krožnik, izdelan iz železa, nerjavečega jekla, litega železa ali aluminija
  h) Prazna posoda za kuhanje
- Naprave ne prenašajte ali prestavljajte, ko je na njej posoda med gretjem.
- Prosimo, med delovanjem poskrbite za primerno ventilacijo v okolici naprave.
- Ne vstavljajte žic ali kovinskih predmetov v reže za vhod ali izhod zraka na napravi.
- Kako skrbeti za ploščo
  a) Na ploščo ne spuščajte nobenih težkih predmetov.
  b) Po plošči ne polivajte vode, kisline ali drugih tekočin.
  c) Na plošči ničesar ne zažigajte z ognjem.
  d) Kadar naprava ni v uporabi, nanjo ne postavljajte vroče posode.
  e) Če je površina (plošča) počena, takoj izklopite napravo, da preprečite električni udar, in jo vrnite na servis v trgovino IKEA.
  f) Nekatere posode lahko med uporabo povzročajo hrup. Prosimo, rahlo premaknite posodo, in hrup se bo zmanjšal ali bo izginil. Če ne, prosimo, zamenjajte posodo.
- Naprave med delovanjem ne postavljajte na preprogo, blago ali papir.
- Ne dotikajte se plošče, dokler je vroča. Plošča je še vedno vroča, dokler indikator preostale toplote ne izgine, tudi če izključite napajanje.
- Naprave ne odklopite z vlečenjem kabla.
- Preden napravo odklopite z napajanja, jo izklopite in počakajte, da se ohladi. Če naprave dlje časa ne boste uporabljali, odklopite napajalni kabel.
- Po uporabi posode ne odlagajte na napravo.

Kako se izogniti škodi na napravi
- Steklena keramika se lahko poškoduje, če nanjo padejo predmeti ali če jo premočno udarite s posodo za kuhanje.
- Posoda, izdelana iz litega železa, litega aluminija ali s poškodovanim dnom lahko poškoduje ploščo, če jo premikate po njej.
- Steklena keramika se lahko tudi poškoduje, če pade na tla.
- Da bi se izognili poškodbam na posodi ali steklokeramiki, pazite, da hrana v ponvah in loncih ne povre do konca.
- Ne uporabljajte kuhalnih con s prazno posodo ali brez nje.
- Nikoli ne obvijajte nobenega dela naprave z aluminijasto folijo. Na ali v napravo nikoli ne odlagajte plastike ali kateregakoli drugega materiala, ki bi se lahko stopil.

⚠ **OPOZORILO!** Napravo pustite vključeno v omrežje, dokler se ventilator in indikator toplote ne ugasneta.

Podatki o akrilamidih
Pomembno! Po najnovejših znanstvenih podatkih lahko preveč zapečena hrana, predvsem tista, ki vsebuje škrob, pomeni tveganje za zdravje zaradi akrilamidov. Zato priporočamo kuhanje na najnižjih možnih temperaturah in ne preveč zapečeno hrano.

Nega in čiščenje

⚠ OPOZORILO!

- Preden napravo izključite, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Pred čiščenjem napravo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Iz varnostnih razlogov naprave ne čistite s parniki in visokotlačnimi čistilniki.
- Ostri predmeti in abrazivna sredstva bodo poškodovala napravo. Po vsaki uporabi napravo očistite in ostanke odstranite z vodo in tekočim milom. Ravno tako odstranite ostanke čistilnih sredstev!

ⓘ Praske in temni madeži na steklokeramiki, ki jih ni mogoče odstraniti, ne vplivajo na njeno delovanje.

Odstranjevanje ostankov in trdovratni ostanki:

- Hrano, ki vsebuje sladkor, plastiko, ostanke pločevink je treba odstraniti nemudoma, najboljše orodje za čiščenje steklenih površin je strgalo (ni priložen napravi). Položite strgalo na steklokeramično površino pod kotom in odstranite ostanek tako, da z njim podrgnete po površini. Napravo obrišite z vlažno krpo in malo tekočega mila. Končno zdrgnite napravo s čisto krpo.
- Ostanki vodnega kamna, vode, maščobe, svetleča kovinska razbarvanja morajo biti odstranjena s čistilom za steklokeramiko ali nerjaveče jeklo, potem ko se je naprava ohladila.

Okoljevarstveni zadržki

Odstranjevanje gospodinjskih naprav

Simbol na embalaži naprave označuje, da tega izdelka ne smete obravnavati kot gospodinjski odpadek. Namesto tega ga odnesite na primerno zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih naprav. S tem ko ta izdelek pravilno odvržete, boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, do katerih bi lahko prišlo v primeru neustreznega odlaganja tega izdelka. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka kontaktirajte lokalne oblasti, vaš zbirni reciklažni center ali trgovino, kjer ste ta izdelek kupili.

⚠ OPOZORILO! Za odstranjevanje aparata sledite naslednjim korakom:

- Izvlecite vtič iz električnega omrežja.
- Odrežite napajalni kabel in ga odvrzite.

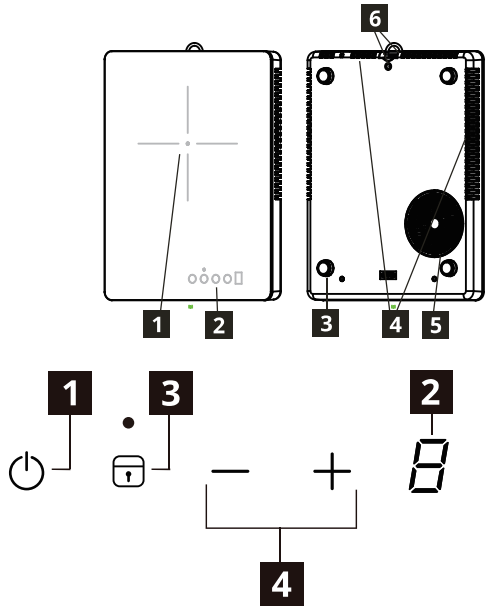
Odstranjevanje gospodinjskih naprav

Materiale s simbolom reciklirajte. Embalažo odložite v primeren zbirni zabojnik in ga reciklirajte.

Prihranek energije

- Če je mogoče, posode vedno pokrijte s pokrovko.
- Preden prižgete kuhalno ploščo, nanjo položite posodo.
- Dno posode naj bo debelo in ravno, kolikor je le mogoče.

Opis izdelka



1. Grelna površina
   Kuhalna cona 160 mm, 2000 W
2. Nadzorna plošča
3. Silikonske nožice
4. Zračni izpuh
5. Odprtina za vhod zraka
6. Kljukast obešalnik

Postavitev nadzorne plošče

1. Pripravljenost
2. Prikaz ravni moči
3. Zaklep/varnostni zaklep
4. Nastavitev stopnje moči -/+

Senzorna polja na dotik in prikazna okna

Kuhalno ploščo upravljate z dotikom senzornih polj.
Prikaz in akustični signal (kratek pisk) potrjuje izbor funkcije.

Raven moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Moč	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1100 W	1500 W	2000 W

Indikatorji

U Posoda je nepravilno postavljena ali manjka

Ta simbol se prikaže, če posoda ni primerna za indukcijske plošče, ni pravilno postavljena ali ni primerne velikosti za izbrano kuhalno ploščo. Če v 60 sekundah po izbiri posoda ni zaznana, se kuhalna plošča izklopi.

H Preostala toplota

Če je prikazan simbol »H«, je kuhališče še vedno vroče. Ko se kuhališče ohladi, se prikaz izklopi.

⚠ **OPOZORILO!** Tveganje opeklin zaradi preostale toplote! Potem ko ste izklopili napravo, kuhališča potrebujejo nekaj časa, da se ohladijo. Glejte indikator preostale toplote H.

Preostalo toploto uporabite za odtajanje živil ali ohranjanje toplote hrane.
Naprave ne izključujte, preden H ne izgine z zaslona.

Dnevna uporaba

ⓘ

Funkcija varnostnega zaklepa je vedno aktivna, ko je izdelek priključen in ni v uporabi.

Priključitev v vtičnico

Potem ko ste vtič priključili v električno napajanje, se bo aktiviral varnostni zaklep. Za izklop pritisnite tipko varnostnega zaklepa in jo držite 3 sekunde. Na zaslonu se prikaže »0« kot v stanju pripravljenosti, kontrolna lučka zaklepa pa ugasne. Zdaj lahko nastavite stopnje moči.
Če pritisnete tipko za pripravljenost med delovanjem kuhalne plošče, bo kuhalna plošča prešla v način varnostnega zaklepanja.

— +

Nastavitev ravni moči

1. Pritisnite - ali + za upravljanje ravni moči med delovanjem.
2. Pritisnite –, raven moči se bo takoj nastavila na »9«.
   Pritisnite –, da zmanjšate raven moči z »9« na »1«.
3. Pritisnite +, raven moči se bo povečala od »1« naprej.
   Pritisnite +, da povečate raven moči z »1« na »9«.
4. Dolgo pritisnite – ali +, raven moči se bo zaporedno spreminjala.
5. Hkrati pritisnite – in +, raven moči se bo vrnila na »0«.

Funkcija Zaklepa/načina čiščenja

Ko kuhalna plošča deluje, lahko zaklenete nadzorno ploščo, na primer za to, da očistite kuhalnik.
Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo nastavitve ravni moči.

Vklop zaklepa

Kratko pritisnite tipko Zaklep. Funkcija je aktivirana, ko indikator tipke za zaklep sveti in se sliši zvok.

Onemogočanje zaklepa

1. Kratko pritisnite tipko Zaklep. Funkcija je deaktivirana, ko indikator tipke za zaklep ugasne in se sliši zvok.
2. Raven moči se vrne na prejšnjo nastavitev.



Samodejni način pripravljenosti

Funkcija samodejno preklopi kuhalno ploščo v način pripravljenosti, če:

- Po vklopu kuhalne plošče v 10 sekundah ne nastavite stopnje moči.
- Če ne izklopite kuhalne plošče ali ne spremenite ravni moči po 2 urah ali če pride do pregrevanja (npr. ko hrana v posodi povre do konca).

Kuhalna miza

Nastavitev toplote	Uporaba:	Čas (min)	Namigi
1	• Kuhano hrano hranite toplo.	po potrebi	Posodo pokrijte s pokrovom.
1–2	• Holandska omaka, stopljena: maslo, čokolada, želatina.	5–25	Občasno premešajte.
2–3	• Kuhajte jedi na osnovi riža in mleka, segrejte pripravljene jedi.	25–50	Dodajte vsaj dvakrat več tekočine kot riža, polovici postopka primešajte mlečne jedi.
4–5	• Zelenjavo, ribe, meso, krompir kuhajte na pari.	20–45	Dodajte majhno količino vode.
	• Kuhajte večje količine hrane in enolončnice.	60–150	Dodajte majhno količino vode.
5–6	• Nežno cvrtje: telečji cordon bleu, zrezki, rižote, klobase, prežganje, jajca.	po potrebi	Obrnite na polovico.
7–8	• Krompirjevi polpeti, zrezki.	5–15	Obrnite na polovico.
9	• Zavrite vodo, kuhajte testenine, specite meso (golaž, pečenka), ocvrt krompirček.		

Nasveti za posodo

Katero posodo uporabiti

Uporabljajte samo lonce in posode, pri katerih je dno izdelano iz feromagnetnega materiala in so primerne za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah:

- lito železo
- emajlirano jeklo
- ogljikovo jeklo
- nerjaveče jeklo (vendar ne vso)
- aluminij s feromagnetnim premazom ali feromagnetno ploščo

Da ugotovite, če je lonec ali posoda primerna, preverite, ali je na njej simbol (običajno je odtisnjen na dnu). Prav tako lahko tudi držite magnet ob dnu posode. Če se prilepi na dno, je posoda primerna za indukcijsko kuhalno ploščo.

Da zagotovite optimalno učinkovitost, vedno uporabljajte lonce in posode z ravnim dnom, pri katerih se toplota enakomerno porazdeli. Če dno ni ravno, bo to vplivalo na moč in prevajanje toplote.

Uporaba

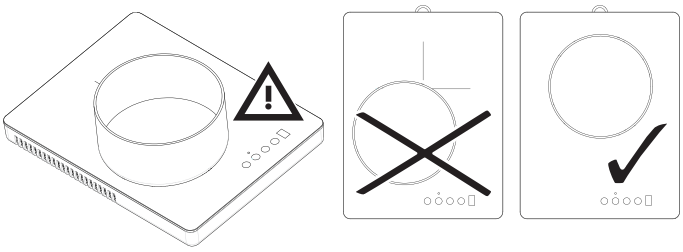
Minimalni premer dna lonca/posode za različne kuhalne površine

Da bi zagotovili pravilno delovanje kuhalne plošče, mora lonec prekrivati eno ali več referenčnih točk, označenih na površini kuhalne plošče, in mora imeti ustrezen minimalni premer.

Vedno uporabite kuhališče, ki najbolj ustreza premeru dna posode.

Kuhališče	Priporočeni premer posode [mm]
Srednje zadnje kuhališče	120–160

Postavite posodo za kuhanje na sredino izbrane cone. Prepričajte se, da kuhinjska posoda ne sega preko označbe cone



Prazni lonci/posode ali takšni s tankim dnom
Na kuhalni plošči ne uporabljajte praznih loncev/posod ali takšnih s tankim dnom, saj kuhalna plošča ne bo mogla spremljati temperature ali se samodejno izklopiti v primeru previsoke temperature, kar bi povzročilo poškodovanje posode ali površine kuhalne plošče. Če se to zgodi, se ne dotikajte ničesar in počakajte, da se vse komponente ohladijo.
Če se prikaže sporočilo o napaki, glejte poglavje »Odpravljanje napak«.

Namigi/nasveti

Hrup med kuhanjem

Ko je kuhališče aktivno, lahko za kratek čas brni. To je lastnost vseh steklokeramičnih kuhalnih plošč in ne vpliva na delovanje ali življenjsko dobo naprave. Hrup je odvisen od uporabljene posode. Če vam to povzroča večje preglavice, lahko razmislite o menjavi posode.

Normalni hrup delovanja indukcijske kuhalne plošče

Indukcijska tehnologija temelji na ustvarjanju elektromagnetnih polj za ustvarjanje toplote neposredno na dnu posode. Lonec in ponve lahko povzročajo različne zvoke ali vibracije, odvisno od načina njihove izdelave.
Ti zvoki so opisani na naslednji način:

Nizko brnenje (kot transformator)

Ta hrup nastane pri kuhanju pri visoki temperaturi. Temelji na količini energije, ki se prenese s kuhalne plošče na posodo.
Hrup preneha ali se utiša, ko se raven toplote zmanjša.

Tiho piskanje

Ta zvok nastane, ko je kuhalna posoda prazna. Preneha, ko v posodo vstavite tekočino ali hrano.

Prasketanje

Ta hrup se pojavi pri posodi, izdelani iz različnih materialov, ki so postavljene drug na drugega. To povzročajo vibracije površin, kjer se stikajo različni materiali. Hrup se pojavi na posodi in se lahko razlikuje glede na količino hrane ali tekočine ter način kuhanja (npr. kuhanje, dušenje, cvrtje).

Glasno žvižganje

Ta hrup se pojavi pri posodi, izdelani iz različnih materialov, postavljeni eden na drugega, ko se uporablja na največji moči in tudi na dveh kuhalnih ploščah hkrati. Hrup preneha ali se utiša, ko se raven toplote zmanjša.

Ti zvoki so običajni zvoki ventilatorja

Za pravilno delovanje elektronskega sistema je potrebno regulirati temperaturo kuhalne plošče. Za ta namen je kuhalna plošča opremljena s hladilnim ventilatorjem, ki se aktivira za zmanjšanje in uravnavanje temperature elektronskega sistema. Ventilator lahko še naprej deluje tudi po izklopu aparata, če je zaznana temperatura kuhalne plošče še vedno previsoka po izklopu.

Ritmični zvoki, podobni zvoku tiktakajoče ure

Ta hrup se pojavi le, ko delujejo vsaj tri kuhalne plošče in izginejo ali oslabijo, ko so nekatera od njih izklopljena.
Opisani hrup je običajen element indukcijske tehnologije in se ne sme obravnavati kot napaka.

Odpravljanje napak

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprava ne deluje.	V vašem domu je prišlo do izpada električne energije ali kratkega stika.	Prepričajte se, da vaš električni odklopnik ni sprožen.
	Od takrat, ko je bila naprava vključena, je minilo že več kot 10 sekund.	Znova vključite napravo.
	Vklopljen je varnostni zaklep.	Prepričajte se, da funkcija zaklep/varnostni zaklep ni vklopljena (glejte razdelek »Funkcija zaklepa/funkcija varnostnega zaklepa«).
	Hkrati je bilo pritisnjenih več senzornih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja naenkrat.
	Voda ali ostanki na stekleni površini	Pred uporabo poskrbite, da je uporabniški vmesnik čist in suh

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprava preneha delovati. Indikacija napake: U	Posoda ni primerna za indukcijo.	Poskrbite, da se uporablja primerna posoda za kuhanje
	Na kuhališču ni posode ali pa je premer posode manjši od 120 mm.	Poskrbite, da je na kuhališču nameščena primerna posoda
Naprava preneha delovati. Indikacija napake: E → 2	Temperaturni senzor na PCB-ju ne deluje.	Če E → 2 ni mogoče odpraviti, se obrnite na podjetje IKEA za servis.
	Temperatura okolice je previsoka.	
Naprava preneha delovati. Indikacija napake: E → 3	Napajanje je večje kot AC 275 V.	Zamenjajte za napajanje, primerno izdelku.
Naprava preneha delovati. Indikacija napake: E → 4	Glavno napajanje je manjše kot AC 100 V.	Zamenjajte za napajanje, primerno izdelku.
Naprava preneha delovati. Indikacija napake: E → 5	Temperaturni senzor pod steklom ne deluje.	Za storitev se obrnite na podjetje IKEA.
Naprava preneha delovati. Indikacija napake: E → 6		
Naprava preneha delovati. Indikacija napake: E → 0	Notranja napaka	Izklopite napravo in jo znova vklopite čez 5 minut. Če E → 0 ni mogoče odpraviti, se obrnite na podjetje IKEA za servis.

Koda napake se prikaže, ko je kuhalna plošča vklopljena in je zaznana napaka, E in številke se izmenično prikazujejo z intervalom 0,5 s (500 ms) in se ponavljajo.

Če se pojavi napaka, jo poskusite odpraviti z upoštevanjem smernic za odpravljanje napak. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na podjetje IKEA za servis.

ⓘ Če ste z napravo nepravilno upravljali, vam prodajalec lahko popravila ne zagotovi brezplačno, tudi če garancija še velja.

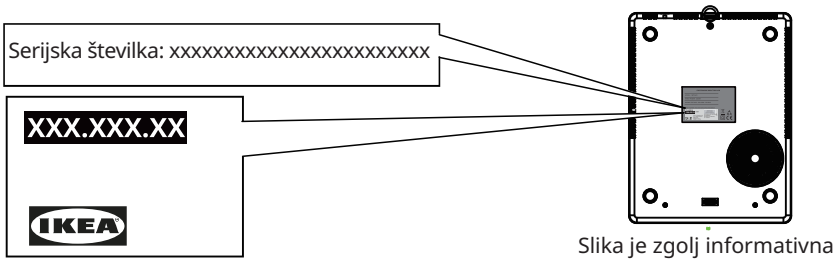
Tehnični podatki

Model	14P12601
Tip kuhalne plošče	Prostostoječa indukcijska kuhalna plošča
Število kuhališč in/ali površin	1
Nazivna moč	2000 W
Nazivna napetost	220–240 V~
Nazivna frekvenca	50–60 Hz
Globina	350 mm
Širina	270 mm
Višina	45 mm
Neto teža	2,5 kg

Ploščica za tehnične navedbe

Serijska številka (začne se s SN, 22-mestna koda)

Številka artikla (8-mestna koda)



Slika je zgolj informativna

Energetska učinkovitost

Informacije o izdelku v skladu z Uredbo EU o ekološkem oblikovanju

Identifikacija modela	14P12601
Tip kuhalne plošče	Prostostoječa indukcijska kuhalna plošča
Število kuhališč	1
Ogrevalna tehnologija	Indukcija
Premer okroglih kuhališč (Ø)	160 mm
Poraba energije na kuhališče (kuhanje na električno energijo ES)	181,2 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (električna kuhalna plošča ES)	181,2 Wh/kg
Podatki o izdelku za porabo energije in čas za doseganje veljavnega n ačina nizke porabe	način izklopa: 0,8 W

IKEA Garancija

Če želite uveljaviti garancijo za svoj izdelek ali pridobiti podporo za izdelek



Obrnite se na službo za podporo strankam IKEA, povezavo do portala za samopostrežbo ali telefonsko številko najdete na www.IKEA.com.

Za dokončanje vašega zahtevka za storitev na portalu za samopostrežne storitve in za lažje iskanje informacij o vašem izdelku ali o nadomestnih delih, povezanih z vašim izdelkom, vas prosimo, da si zabeležite številko artikla IKEA (8-mestno) in serijsko številko na nalepki izdelka.

V razdelku Tehnični podatki/ploščica za tehnične navedbe lahko najdete, kje se nahaja ploščica s tehničnimi podatki

OHRANITE DOKUMENT O NAKUPU/ DOSTAVI!

To je vaše potrdilo o nakupu; brez njega garancija ne bo veljavna. Račun vsebuje tudi ime in številko artikla IKEA (8-mestno) za vsak kupljen aparat.

Preden nas kontaktirate, prosimo, natančno preberite tehnično dokumentacijo, priloženo vašemu aparatu.

İçindekiler

Güvenlik bilgileri 249
Güvenlik talimatı 250
Bakım ve temizlik 252
Çevre ile ilgili konular 252
Ürün açıklaması 252
Göstergeler 253
Günlük kullanım 253
Pişirme tablosu 254
Tencere kılavuzu 254
Sorun Giderme 255
Teknik veriler 256
Enerji verimliliği 257
IKEA Garantisi 257

Güvenlik bilgileri

ⓘ Güvenliğiniz ve cihazın doğru çalışması için kurulum ve kullanım öncesinde bu kılavuzu dikkatli şekilde okuyun. Cihazı taşısanız veya satsanız bile bu talimatları daima cihazla birlikte tutunuz. Kullanıcılar cihazın çalışma ve güvenlik özelliklerini tam olarak bilmelidir.

Doğru kullanım

- Cihazı çalışırken gözetimsiz bırakmayınız.
- Cihaz özellikle evsel kullanım için tasarlanmıştır.
- Cihaz özellikle kapalı alanda evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Cihaz, çalışma yüzeyi ya da saklama alanı olarak kullanılmamalıdır.
- Cihazın içine veya yakınına yanıcı sıvılar, yüksek tutuşurluğa sahip maddeler veya eriyebilir nesneler (örneğin plastik film, plastik, alüminyum) koymayınız veya bu maddeleri cihazın yakınında saklamayınız.
- Yakın prizlere elektrikli aletler bağlarken dikkatli olunuz. Bağlantı kablolarının cihazın veya sıcak tencerenin altına temas etmesine veya altında kalmasına izin vermeyiniz.
- Yaralanmayı ve cihazın zarar görmesini önlemek için cihazı kendiniz onarmayınız. Servis için her zaman IKEA'nızla iletişime geçin.

Çocukların ve korunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında oldukları veya cihazın güvenli kullanımı konusunda gerekli talimatların verildiği ve meydana gelebilecek tehlikeleri anladıkları sürece, 8 yaşından büyük çocuklarca ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri sınırlı veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutunuz. Boğulma tehlikesi vardır.
- Cihaz çalışıyorken kullanmıyor dahi olsanız çocukları cihazdan uzak tutunuz.
- 8 yaşın altındaki çocuklar sürekli olarak gözetilmediği takdirde cihazdan uzak tutulmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

⚠ **UYARI!** Küçük çocukların ve evcil hayvanların istemeden cihazı açmasını önlemek için çocuk kilidini etkinleştiriniz.

Genel Emniyet Talimatları

- Havalandırma açıklıklarını, cihaz kasasının içini veya yerleşik yapının içini engellerden arındırınız.
- Yaralanmaları önlemek için kalan ısı göstergesi hala yanarken panele dokunmayınız.
- Elektrik çarpmasını önlemek için çalışma sırasında indüksiyonlu ocağın içine herhangi bir nesne sokmayınız.
- Boğulma tehlikesini önlemek için kabloyu boyun etrafına sarmayınız.
- Cihazın temizlenmesinde buharlı temizleyici kullanılmaz.
- Isınabilecekleri için ocağın üzerine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler koyulmamalıdır.
- Kullanımın ardından düğmesinden ocağı kapatın, tava dedektörüne güvenmeyin.
- Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

- Isınan parçalara dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- Elektrik kablosu hasar görmüşse herhangi bir tehlikeden kaçınmak için üretici, Yetkili Servis Merkezi veya benzer nitelikli kişiler tarafından değiştirilmelidir. Lütfen servis için IKEA ile iletişime geçin.
- Bu cihaz, evde ve aşağıdakilere benzer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
  - mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında bulunan personel mutfak alanları;
  - çiftlikler;
  - otel, motel ve diğer mesken türlerindeki müşteriler tarafından;
  - oda ve kahvaltı hizmeti sunan ortamlar.

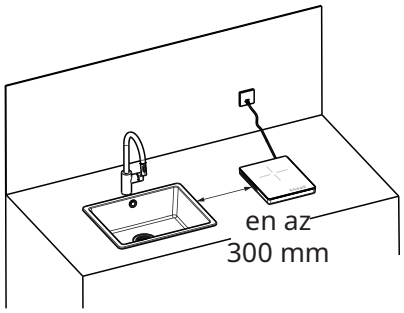
⚠ **DİKKAT:** Sıcak yüzey! Kullanım sırasında yüzeyler ısınabilir.

⚠ **UYARI!** Eğer yüzey çatlarsa elektrik çarpma ihtimalinden kaçınmak için aleti kapatın. Lütfen servis için IKEA ile iletişime geçin.

⚠ **UYARI!** Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım esnasında ısınır.

⚠ **UYARI!** Ocak üzerinde katı veya sıvı yağ ile gözetimsiz pişirme gerçekleştirmek tehlikeli olabilir ve yangına sebep olabilir. ASLA bir yangını suyla söndürmeye çalışmayın, bunun yerine cihazı kapatın ve ardından alevin üzerini bir kapak veya yangın battaniyesi ile örtün.

⚠ **UYARI!** Cihazı pişirme sırasında su kaynağına (musluk/lavabo gibi) 30 cm'den daha yakın bağlanmış ya da yerleştirilmiş şekilde KULLANMAYIN.



Güvenlik talimatı

Kurulum

- Üretici aşağıdaki şartlara uyulmamasından kaynaklanan kişi ve hayvanların uğradığı yaralanmalardan veya maddi hasarlardan sorumlu tutulamaz.

⚠ **DİKKAT!** Kuruluma devam etmek için Güvenlik Bilgilerine bakınız.

⚠ **UYARI!** Kurulum işlemi cihazın kullanıldığı ülkede yürürlükte bulunan kanun, kararname, yönetmelik ve standartlara (elektrik emniyet kuralları ve düzenlemeleri, yönetmeliklere göre uygun geri dönüşüm, vb.) uymalıdır!

- Cihazı kapıların yakınına ve ocağın altına monte etmekten kaçınınız, kapı ve pencereler açıldığında sıcak tencere düşebilir.
- Cihazın nakliye nedeniyle zarar görmediğinden emin olunuz. Hasarlı bir cihazı bağlamayınız.
- Nakliye esnasında hasar görmüşse cihazı kurmayınız.
- Ocağı uzatma kabloları kullanarak KURMAYIN ve ocağın kordonlarını çalışma alanlarından geçirmeyin.
- Bu ürünün özelliklerini değiştirmeyiniz veya bu üründe değişiklik yapmayınız. Yaralanma ve cihaz hasarı tehlikesi.

⚠ **UYARI!** Elektrik bağlantıları için talimatlara dikkatle uyunuz.

Elektrik bağlantıları

- Bağlamadan önce, anma değeri plakasında belirtilen cihaz nominal geriliminin mevcut besleme gerilimine uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Ayrıca, cihazın güç değerini kontrol ediniz ve evdeki elektrik tesisatının cihazın güç değerine uyacak şekilde boyutlandırıldığından emin olunuz (Teknik veriler bölümüne bakınız).
- Anma değeri plakası, ocağın alt gövdesi üzerinde yer almaktadır.

⚠ **UYARI!** Elektrik akımı nedeniyle yaralanma tehlikesi.

- Gevşek ve uygun olmayan fiş ve priz bağlantıları, bağlantı uçlarının aşırı ısınmasına neden olabilir.

Kullanmadan Önce:

Kullanmadan önce aşağıdaki talimatlara dikkat ediniz.

- Herhangi bir hasarı önlemek için standart şebeke güç kaynağı prizi kullanınız ve prizi düzenli olarak kontrol ediniz.
- Cihazı kendiniz açmayınız ve kalifiye olmayan bir kişi tarafından açılmasını önleyiniz. Cihazı sadece

servis acentesi veya benzer kalifiye teknisyen onarır.
- Güç kablosunu ve fişi kontrol ediniz. Güç kablosu veya fiş hasar görmüşse, lütfen cihazı kullanmayınız. Fişi ıslak elle çekmeyiniz.
- Uzatma kablosu kullanmayınız ve sadece şebeke güç kaynağı prizini kullanınız.
- Cihaz uzun bir süre kullanılmamışsa öncelikle elektronik bileşenleri dengelemek için cihazı 10 dakika süreyle açınız. Ardından, cihazı çalıştırmaya başlayabilirsiniz.
- Cihazı su, ateş veya nemli alanların yakınında kullanmayınız. Cihaz SADECE ev tipi kullanım için tasarlanmıştır.
- İlk kullanımdan önce tüm ambalaj, etiket ve kaplamaları çıkarınız.
- Her kullanımdan sonra pişirme bölgelerini kendi kontrol düğmelerinden kapatınız ve pişirme kabı dedektörüne güvenmeyiniz.
- Yanma tehlikesi! Isınabilecekleri için bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları gibi metalden yapılmış nesneleri pişirme yüzeyinin üzerine koymayınız.

⚠ **UYARI!** Yangın tehlikesi! Aşırı ısınmış katı ve sıvı yağlar çok çabuk alev alabilir.

⚠ **UYARI!** Kalp pili olan kullanıcılar, vücutlarının üst kısmını açık olan indüksiyon pişirme bölgelerinden en az 30 cm uzakta tutmalıdır.

⚠ **UYARI!** Cihazı ıslak ellerle çalıştırmayınız ve kontrol paneli yüzeyini kuru tutunuz. Kontrol paneli tuşları üzerinde su birikmesi bozulmalarına neden olacaktır.

Kullanım Sırasında ve Sonrasında:
Tutuşmayı ve kazaları önlemek için aşağıdaki talimatlara dikkat ediniz.
- Lütfen cihazı SADECE düz ve sert bir yüzeye yerleştiriniz.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihaz çalışırken panel üzerine aşağıdaki nesneleri koymayınız.
  a) Paslanmaz çelik
  b) Demir
  c) Dökme demir
  d) Alüminyum
  e) Kapak ve emaye
  f) Bıçak, çatal ya da kaşık
  g) Plaka demir, paslanmaz çelik, dökme demir veya alüminyumdan yapılmıştır
  h) Boş tencere
- Isıtma işlemi sırasında cihaz üzerinde tencere varken taşımayınız veya hareket ettirmeyiniz.
- Isıtma sırasında havalandırma için cihaz çevresinde iyi bir ortam sağlayınız.
- Cihazın hava girişine veya hava çıkışına herhangi bir tel veya metal nesne sokmayınız.
- Panele bakım yapma
  a) Panelin üzerine ağır nesne düşürmeyiniz.
  b) Panele su, asit veya herhangi bir sıvı dökmeyiniz.
  c) Panel üzerinde herhangi bir şeyi ateşle yakmayınız.
  d) Cihaz kullanımda değilken üzerine sıcak tencere koymayınız.
  e) Yüzeyde (panelde) çatlak varsa elektrik çarpmasını önlemek için cihazı derhal kapatın ve servis için IKEA'ya götürün.
  f) Bazı tencereler kullanım sırasında gürültü çıkarabilir. Tencereyi yavaşça hareket ettirdiğinizde gürültü yok olabilir ya da azalabilir. Yok olmuyor veya azalmıyorsa, tencereyi değiştiriniz.
- Cihaz çalışırken cihazı halı, kumaş veya kağıt ürünler üzerine koymayınız.
- Panele sıcakken dokunmayınız. Güç kapalı olsa bile, kalan ısı göstergesi sönünceye kadar panel hala sıcaktır.
- Cihazın fişini kablosundan çekerek çıkarmayınız.
- Lütfen fişten çekmeden önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz. Cihaz uzun süre kullanılmayacaksa lütfen güç kablosunu çıkarınız.
- Kullanım sonrasında tencereleri cihazdan uzak tutunuz.

Cihazın zarar görmesini önlemek
- Cam seramik, üzerine düşen nesne veya üzerine çarpan tencereden zarar görebilir.
- Dökme demir, dökme alüminyum veya hasarlı tabanlara sahip tencereler, yüzeyde kaydırılırsa cam seramik çizebilir.
- Cam seramik ayrıca yere düşürülürse de zarar görebilir.
- Tencereye ve cam seramiğe zarar gelmesini önlemek için tencere veya tavaların boş ısınmasına izin vermeyiniz.
- Pişirme bölgelerini boş tencere ile veya tencere olmadan kullanmayınız.
- Cihazın herhangi bir parçasını alüminyum folyo ile kaplamayınız. Cihazın içine veya üzerine eriyebilecek plastik ya da başka bir malzeme koymayınız.

⚠ **UYARI!** Kullanımdan sonra fan ve ısı göstergesi kapanıncaya kadar ürünü prizinden çıkarmayınız.

Akrilamidlerle ilgili bilgiler
Önemli! En son bilimsel bilgilere göre gıdaların özellikle de nişasta içeren ürünlerin yoğun biçimde esmerleşmesi akrilamidler nedeniyle sağlık riski teşkil edebilir. Bu nedenle, mümkün olan en düşük sıcaklıklarda pişirmenizi ve gıdaları çok fazla esmerleştirmemenizi tavsiye ederiz.

Bakım ve temizlik

⚠ UYARI!

- Cihazı kapatınız ve prizden çekmeden önce soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı kapatınız ve temizlemeden önce soğumasını bekleyiniz.
- Güvenlikle ilgili nedenlerden dolayı, cihazı buhar püskürtücü veya yüksek basınçlı temizleyicilerle temizlemeyiniz.
- Keskin cisimler ve aşındırıcı temizlik maddeleri cihaza zarar verir. Cihazı temizleyiniz ve her kullanımdan sonra artıkları su ve bulaşık deterjanı ile çıkarınız. Ayrıca temizlik maddelerinin kalıntılarını da çıkarınız!

ⓘ Cam seramik üzerindeki çizikler veya çıkarılamayan koyu lekeler cihazın çalışmasını etkilemez.

Artıkları ve inatçı kalıntıları çıkarma:

- Şeker içeren gıdalar, plastik, kalay folyo kalıntıları derhal çıkarılmalıdır, cam yüzeyi temizlemek için en iyi araç spatuladır (cihazla birlikte verilmez). Cam seramik yüzeyin üzerinde bir spatula kullanarak bıçağı belli bir açıyla kaydırıp artıkları çıkarınız. Cihazı nemli bir bez ve deterjan ile siliniz. Son olarak, cihazı temiz bir bez kullanarak kurulayınız.
- Cihaz soğuduktan sonra cam seramik veya paslanmaz çelik için temizleyici kullanarak kireç birikintisi halkaları, su halkaları, yağ sıçramaları, parlak metalik renk bozulmaları çıkarılmalıdır.

Çevre ile ilgili konular

Ev aletlerinin atılması

Ürünün veya ambalajının üzerindeki sembolü

bu ürünün evsel atık olarak değerlendirilmemesi gerektiğini belirtir. Bunun yerine, elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için uygun toplama noktasına alınmalıdır. Bu ürünün doğru şekilde imha edilmesini sağlayarak, ürünün uygun olmayan bir biçimde atılmasının neden olabileceği çevre ve insan sağlığı için potansiyel olumsuz sonuçların önlenmesine yardımcı olacaksınız. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için belediyenize, evsel atık bertaraf hizmetine ya da ürünü satın aldığınız mağazaya başvurunuz.

⚠ **UYARI!** Cihazı atmak için aşağıdaki adımları gerçekleştiriniz:

- Fişi prizden çekiniz.
- Elektrik kablosunu kesin ve hurdaya çıkarın.

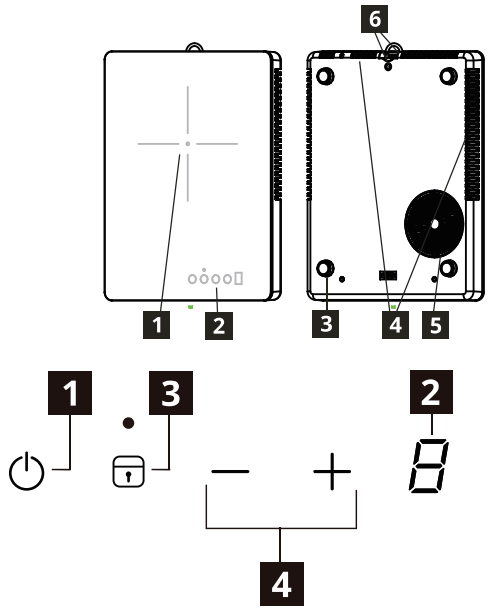
Ev aletlerinin atılması

♺ sembolü bulunan malzemeler geri dönüşümlüdür. Ambalajı geri dönüşüm için uygun bir toplama konteynerine atınız.

Enerji tasarrufu

- Mümkünse, tavaların üzerine kapaklarını her zaman yerleştiriniz.
- Pişirme bölgesini açmadan önce tencereyi üzerine yerleştiriniz.
- Tencerenin tabanı mümkün olduğunca kalın ve düz olmalıdır.

Ürün açıklaması



1 Isıtma alanı
Pişirme bölgesi 160 mm, 2.000 W
2 Kontrol paneli
3 Silikon ayaklar
4 Hava çıkışı
5 Hava girişi
6 Kanca askısı

Kontrol paneli düzeni

1 Bekleme Modu
2 Güç seviyesi ekranı
3 Kilit/ Çocuk kilidi
4 Güç seviyesi ayarı -/+

Dokunmatik Kontrol sensör alanları ve göstergeleri

Ocak sensör alanlarına dokunarak çalıştırılır.
Göstergeler ve akustik sinyaller (kısa uyarı sesi) bir fonksiyonun seçildiğini onaylar.

Güç Seviyesi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Güç	150 W	220 W	300 W	440 W	600 W	800 W	1.100 W	1.500 W	2.000 W

Göstergeler

Tencere yanlış yerleştirilmiş veya yok

Tencere indüksiyonlu pişirme için uygun değilse, doğru yerleştirilmemişse veya seçili pişirme bölgesi için uygun boyutta değilse bu sembol görüntülenir. Seçim yapıldıktan sonra 60 saniye içinde herhangi bir tencere algılanmazsa pişirme bölgesi kapanır.

H Artık ısı

Ekranda "H" görünüyorsa, pişirme bölgesi hâlâ sıcaktır. Pişirme bölgesi soğuduğunda ekran kapanır.

⚠ **UYARI!** Kalan ısı nedeniyle yanma tehlikesi! Cihazı kapattıktan sonra, pişirme bölgelerinin soğuması için biraz zamana ihtiyaç vardır. Kalan ısı göstergesine [H] bakınız.

Kalan ısıyı gıdaları eritmek ve sıcak tutmak için kullanınız.
[H] ifadesinin ekrandan yok olmasını beklemeden ürünü prizden çıkarmayınız.

Günlük kullanım

ⓘ

Ürün prize takılıyken kullanılmadığında çocuk kilidi fonksiyonu her zaman aktiftir.

Prize takmak

Fiş, ana şebekeye takıldıktan sonra Çocuk kilidi etkinleştirilir. Çocuk Kilidi tuşuna 3 saniye basılı tutun; Çocuk Kilidi devre dışı kalacak, ekran bekleme modunda olduğu gibi "0" gösterecek ve kilit gösterge ışığı sönecektir. Artık güç seviyelerini ayarlayabilirsiniz.
Ocak çalışırken bekleme modu tuşuna basarsanız ocak Çocuk kilidi moduna geçer.

— +

Güç seviyesi ayarı

1. Cihaz çalışırken güç seviyesini ayarlamak için - veya * tuşuna basın.
2. -, tuşuna basıldığında güç seviyesi doğrudan "9"a yükselir.
   Güç seviyesini "9"dan "1"e düşürmek için - tuşuna basın.
3. + tuşuna basıldığında güç seviyesi "1"den başlayarak yükselir.
   Güç seviyesini "1"den "9"a yükseltmek için + tuşuna basın.
4. - veya + tuşuna uzun süreli basın, güç seviyesi değişir.
5. Aynı anda - ve + tuşuna basın, güç seviyesi "0"a geri döner.

Kilit / Temizleme modu işlevi

Pişirme bölgesi çalıştığında, ocağı temizlemek için kontrol panelini kilitleyebilirsiniz.
Güç seviyesi ayarının yanlışlıkla değiştirilmesini önler.

Kilidi Etkinleştirme

Kilit tuşuna kısa süreli basın. Kilit tuşu göstergesi yandığında ve bir ses duyulduğunda kilit fonksiyonu etkinleştirilir.

Kilidi Devre Dışı Bırakma

1. Kilit tuşuna kısa süreli basın. Kilit tuşu göstergesi söndüğünde ve bir ses duyulduğunda kilit fonksiyonu devre dışı kalmış demektir.
2. Güç seviyesi önceki ayara geri döner.

⏻

Otomatik bekleme modu

Bu işlev, ocağı aşağıdaki durumlarda otomatik olarak bekleme moduna geçirir:

- Ocağı açtıktan sonra 10 saniye içinde güç seviyesini AYARLAMAZSANIZ.
- 2 saat sonra veya aşırı ısınma meydana gelmesi durumunda (ör. tencere boş ısınırken) pişirme bölgesini kapatmadığınızda veya güç seviyesini DEĞİŞTİRMEDİĞİNİZDE.

Pişirme tablosu

Isı ayarı	Kullanım amacı:	Süre (dk)	İpuçları
1	• Pişmiş yiyeceği sıcak tutma.	gerektiği kadar	Pişirme aleti üzerine kapak yerleştirin.
1-2	• Holandez sosu, eritme: tereyağı, çikolata, jelatin.	5-25	Belli aralıklarla karıştırın.
2-3	• Pirinçli ve sütlü yemekleri pişirme, hazır yemekleri ısıtma.	25-50	Pirincin en az iki katı kadar sıvı ekleyin, süt kullanılan yemekleri işlemin ortasında karıştırın.
4-5	• Sebze, balık, et ve patates buğulama.	20-45	Az miktarda su ekleyin.
	• Büyük miktarda yiyecek, sulu yemek pişirme.	60-150	Az miktarda su ekleyin.
5-6	• Yavaş kızartma: cordon bleu, pirzola, köfte, sosis, beyaz sos, yumurta.	gerektiği kadar	İşlemin ortasında ters çevirin.
7-8	• Mücver, biftek.	5-15	İşlemin ortasında ters çevirin.
9	• Su kaynatma, makarna pişirme, et kavurma (gulaş, etli güveç), yağda patates kızartma.		

Tencere kılavuzu

Hangi tencereler kullanılır

Sadece tabanı indüksiyon ocaklarla kullanıma uygun ferromanyetik malzemeden yapılmış tencere ve tavaları kullanınız:

- Dökme demir
- Emaye çelik
- Karbon çelik
- Paslanmaz çelik (hepsi dahil değil)
- Ferromanyetik kaplamalı veya ferromanyetik saclı alüminyum

Bir tencerenin veya tavanın uygun olup olmadığını belirlemek için sembolü olup olmadığını kontrol ediniz (genellikle alt tarafta damgalıdır). Ayrıca alt kısmına bir mıknatıs tutabilirsiniz. Mıknatısın yapışması tencerenin indüksiyonlu ocak üzerinde kullanılabileceği anlamına gelir.

En üst düzey verimlilik sağlamak için daima ısıyı eşit olarak dağıtan düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız. Tabanı düz değilse bu durum güç ve ısı iletimini etkiler.

Kullanımı

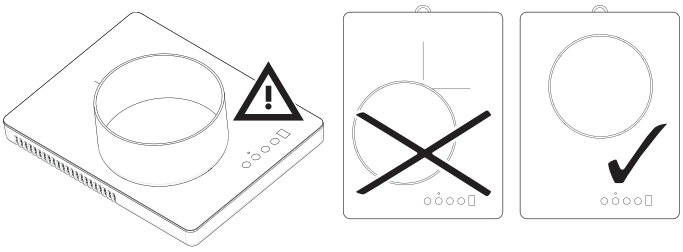
Farklı pişirme alanları için minimum tencere/tava tabanı çapı

Ocağın düzgün çalıştığından emin olmak için tencere ocağın yüzeyinde belirtilen referans noktalarından birini veya daha fazlasını kaplamalı ve uygun minimum çapta olmalıdır.

Daima tencere tabanının çapına en uygun pişirme bölgesini kullanınız.

Pişirme bölgesi	Önerilen tencere çapı [mm]
Orta arka pişirme bölgesi	120-160

Pişirme kabını seçilen bölgenin merkezine yerleştirin. Pişirme kaplarının bölge işaretinin dışına taşmadığından emin olun



Boş veya ince tabanlı tencereler/tavalar
Ocağın üzerinde boş veya ince tabanlı tencere/tavalar kullanmayınız, çünkü sıcaklık tavaya veya ocak yüzeyine zarar verecek kadar yüksek olduğunda sıcaklık izlenip otomatik olarak kapatılamaz. Böyle bir durumda hiçbir şeye dokunmayınız ve tüm bileşenlerin soğumasını bekleyiniz.
Hata mesajı görüntülenirse "Sorun Giderme" bölümüne bakın.

İpucu/püf noktaları

Pişirme sırasında gürültü

Pişirme bölgesi etkinleştirildiğinde kısa süreli uğultu duyulabilir. Bu durum, tüm seramik cam pişirme bölgelerinin bir özelliğidir. Bu ses cihaz fonksiyonunu bozmaz veya kullanım ömrünü etkilemez. Duyulan gürültü, kullanılan tencereye bağlıdır. Ciddi ölçüde rahatsızlığa neden olursa tencerenin değiştirilmesi faydalı olabilir.

İndüksiyonlu ocağın normal çalışma sesi

İndüksiyon teknolojisi, doğrudan tencerelerin altında ısı üretmek üzere elektromanyetik alanların oluşturulmasına dayanır. Tencere ve tavalar, üretim biçimlerine bağlı olarak çeşitli ses veya titreşimlere neden olabilir.
Bu sesler aşağıda açıklanmıştır:

Hafif uğultu (trafo benzeri)

Bu ses yüksek ısı seviyesi ile yemek pişirildiğinde oluşur. Ocaktan tencereye aktarılan enerji miktarına dayalıdır.
Isı seviyesi düşürüldüğünde ses azalır veya kesilir.

Sessiz ıslık

Bu ses pişirme kabı boş olduğunda çıkar. Kabın içine sıvı veya gıda koyulduğunda kesilir.

Çıtırdama

Bu ses, birbiri üstüne yerleştirilmiş çeşitli malzemelerden yapılmış tencerelerde oluşur. Farklı malzemelerin birleştiği yüzeylerin titreşimlerinden kaynaklanır. Ses tencerelerde oluşur ve gıda veya sıvı miktarına ve pişirme yöntemine (ör. kaynatma, haşlama, kızartma) göre değişebilir.

Yüksek sesli ıslık

Bu ses, birbiri üstüne yerleştirilmiş çeşitli malzemelerden yapılmış tencerelerde, maksimum güçte ve ayrıca iki pişirme bölgesinde kullanıldıklarında oluşur. Isı seviyesi düşürüldüğünde ses azalır veya kesilir.

Bu sesler normal fan sesleridir

Elektronik sistemin düzgün çalışması için ocağın sıcaklığı kontrol altında tutulmalıdır. Bunun için ocakta soğutma fanı bulunur. Fan, elektronik sistemin sıcaklığını düşürmek ve kontrol altında tutmak için etkinleştirilir. Ocağın algılanan sıcaklığı, ocak kapatıldıktan sonra hâlâ yüksekse fan, cihaz kapatıldıktan sonra da çalışmaya devam edebilir.

Saat sesine benzer ritmik sesler

Bu ses yalnızca en az üç pişirme bölgesi çalışıyorken oluşur ve bazı bölgeler kapatıldığında kaybolur veya azalır.
Tarif edilen sesler indüksiyon teknolojisinde normaldir ve kusur olarak düşünülmemelidir.

Sorun Giderme

Sorun	Olası neden	Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Evinizin güç kaynağında elektrik sıkıntısı veya kısa devre.	Elektrik bağlantınızda sigorta atmadığından emin olun.
	Cihazın açılmasından itibaren 10 saniyeden fazla süre geçti.	Cihazı yeniden çalıştırınız.
	Çocuk kilidi açık.	Kilidin/Çocuk kilidinin etkin olmadığından emin olun ("Kilit işlevi/ Çocuk kilidi işlevi" bölümüne bakın).
	Aynı anda birçok sensör alanına dokunulmuş.	Her seferinde yalnızca bir sensör alanına dokunun.
	Cam yüzeyde su veya kalıntılar var	Kullanımdan önce kullanıcı yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun

Sorun	Olası neden	Çözüm
Cihaz çalışmıyor. Hata göstergesi: 4	Tencere indüksiyon için uygun değil.	Uygun pişirme kapları kullanıldığından emin olun
	Pişirme bölgesinde tencere yok veya tencere çapı 120 mm'den az.	Uygun pişirme kabının pişirme bölgesine yerleştirildiğinden emin olun
Cihaz çalışmıyor. Hata göstergesi: E → 2	PCB'deki sıcaklık sensörü çalışmıyor.	E → 2 devam ederse servis için IKEA ile iletişime geçin.
	Ortam sıcaklığı çok yüksek.	
Cihaz çalışmıyor. Hata göstergesi: E → 3	Şebeke güç kaynağı AC 275 V'nin üzerinde.	Ürüne uygun güç kaynağına değiştiriniz.
Cihaz çalışmıyor. Hata göstergesi: E → 4	Şebeke güç kaynağı AC 100 V'nin altında.	Ürüne uygun güç kaynağına değiştiriniz.
Cihaz çalışmıyor. Hata göstergesi: E → 5	Camın altındaki sıcaklık sensörü çalışmıyor.	Lütfen servis için IKEA ile iletişime geçin.
Cihaz çalışmıyor. Hata göstergesi: E → 6		
Cihaz çalışmıyor. Hata göstergesi: E → 0	İç istisna	Cihazı kapatınız ve 5 dakika sonra yeniden başlatınız. E → 0 devam ederse servis için IKEA ile iletişime geçin.

Hata kodu, ocak açıldığında ve bir hata algılandığında gösterilir; E ve rakamlar 0,5 s (500 ms) aralıklarla kesikli olarak ve döngü halinde görüntülenir.

Bir sorun meydana geldiğinde sorun giderme yönergelerini izleyerek sorunu gidermeye çalışınız. Sorun çözülemezse servis için IKEA ile iletişime geçin.

ⓘ Cihazı yanlış kullanmanız halinde satıcı garanti süresi içinde bile ücretsiz hizmet vermeyebilir.

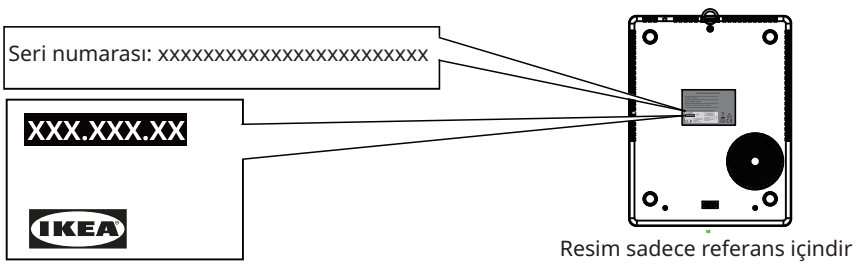
Teknik veriler

Model	14P12601
Ocak tipi	Bağımsız indüksiyonlu ocak
Pişirme bölgesi ve/veya alanı sayısı	1
Anma Gücü	2.000 W
Anma Gerilimi	220 - 240 V~
Anma Frekansı	50-60 Hz
Derinlik	350 mm
Genişlik	270 mm
Yükseklik	45 mm
Net Ağırlık	2,5 kg

Anma değerleri plakası

Seri Numarası (SN ile başlar, 22 haneli kod)

Ürün Numarası (8 haneli kod)



Resim sadece referans içindir

Enerji verimliliği

AB Eko-Tasarım Yönetmeliği uyarınca ürün bilgileri

Model kimliği	14P12601
Ocak tipi	Bağımsız indüksiyonlu ocak
Pişirme bölgesi sayısı	1
Isıtma teknolojisi	İndüksiyon
Dairesel pişirme bölgelerinin çapı (Ø)	160 mm
Pişirme bölgesi başına enerji tüketimi (EC elektrikli pişirme)	181,2 Wh/kg
Ocağın enerji tüketimi (EC elektrikli ocak)	181,2 Wh/kg
Güç tüketimi ve geçerli düşük güç moduna ulaşma süresi için ürün bilgileri	kapalı mod: 0,8 W

IKEA Garantisi

Ürününüzün garantisini talep etmek veya ürün desteği almak istiyorsanız



Lütfen IKEA Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin, self-servis portalının bağlantısını veya telefon numarasını www.IKEA.com adresinde bulabilirsiniz.

Servis talebinizi self-servis portalı üzerinden tamamlamanız ve ürününüz veya ürününüze bağlı yedek parçalarla ilgili bilgileri daha kolay bulabilmeniz için lütfen ürün etiketinde yer alan IKEA ürün numarasını (8 haneli) ve seri numarasını not edin.

Teknik veriler/anma değeri plakası bölümünde anma değeri plakasının nerede bulunduğunu görebilirsiniz

SATIN ALMA/TESLİMAT BELGESİNİ SAKLAYIN!

Bu, satın alma belgenizdir. Garanti, bu belge olmadan geçerli olmayacaktır. Makbuzda ayrıca her satın alınan cihaz için isim ve IKEA ürün numarası (8 haneli) bulunur.

Lütfen bizimle iletişime geçmeden önce cihazınızla birlikte verilen teknik belgeleri dikkatle okuyun.



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

CE

50208

AA-2716301-2