

HÖGKLASSIG

BG
RO



Design and Quality
IKEA of Sweden



БЪЛГАРСКИ

Проверете на последната страница на това ръководство за пълния списък на сервиси за следпродажбено обслужване, определени от IKEA, и телефонните номера в съответната страна.



ROMÂNA

Consultați ultima pagină din acest manual pentru lista completă de Furnizori de servicii post-vânzare numiți de IKEA și numerele de telefon corespunzătoare.

БЪЛГАРСКИ 4
ROMÂNĂ 32

Съдържание

Информация за безопасност	4	Ръководство за готварски съдове	22
Инструкции за безопасност	7	Грижи и почистване	23
Инсталиране	9	Отстраняване на неизправности	23
Електрическа връзка	10	Технически данни	27
Описание на уреда	12	Енергийна ефективност	28
Всекидневна употреба	14	Опазване на околната среда	28
Гъвкава индукционна зона за готвене	17	ГАРАНЦИЯ НА IKEA	29
Таблица за готвене	21		

Запазваме си правото на изменения.

⚠ Информация за безопасност

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не носи отговорност ако неправилното инсталлиране и употреба предизвикат повреда или неизправност. Винаги пазете инструкциите с уреда за справка в бъдеще.

Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление, когато работите с уреда.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гор. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталirate във вградената конструкция.
- Изключете уреда от електрозахранването преди поддръжка.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- След употреба, изключете плата посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на горв. съдове.
- Ако стъклокерамичната / стъклена повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, от упълномощения сервизен център или от лица със сходна квалификация, за да се избегне риск.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

Инструкции за безопасност

Монтаж

⚠ ВНИМАНИЕ! Уредът трябва да бъде инсталиран от оторизирано лице.

i Следвайте инструкциите за монтаж, приложени към уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътннете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда отpara и влага.
- Не монтирайте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Уверете се, че пространството под котлона е достатъчно за циркуляция на въздуха.
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Ако уредът е монтиран над чекмеджетата, уверете се, че под уредите монтирате незапалим разделителен панел, за да предотвратите достъпа до дъното.

Електрическо свързване

⚠ ВНИМАНИЕ! Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да бъдат извършени от оторизирано лице.
- Уредът трябва да е заземен.

- Преди за извършите действие, се уверете, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е монтиран правилно. Хлабави и неправилни електрически захранващи кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване.
- Използвайте подходящ захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се преплита.
- Уверете се, че е инсталирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готовене, когато включите уреда в близките контакти.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) или захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.

- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепселя на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 mm.

Използване

⚠ ВНИМАНИЕ! Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готвене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от захранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.

- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнина.

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламенени пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готовите с такива.
- Парите, които отделя много нагорещено масло, могат да доведат до внезапно възпламеняване.
- Използваното масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасност от повреда в уреда.

- Не дръжте горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклена повърхност на плата.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Готварските съдове от чугун или такива с повредено дъно могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Не използвайте водоструйка или пара, за да почистите уреда.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.

Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.
- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи,

продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

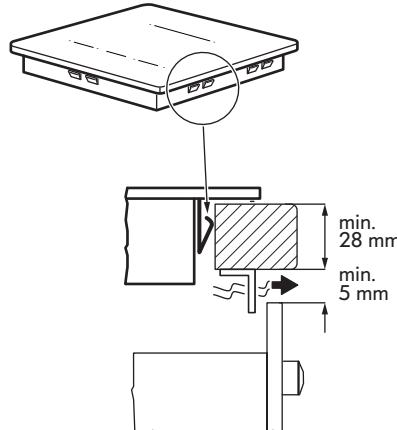
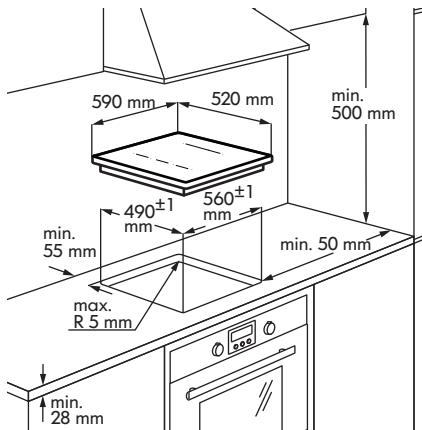
Изхвърляне

⚠ ВНИМАНИЕ! Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с местните власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

Инсталиране

Обща информация



-  При инсталиране трябва да се спазват законите, разпоредбите, директивите и стандартите (правила и разпоредби за безопасност при работа с електрически ток, правилното рециклиране в съответствие със действащите разпоредби и т.н.), които са в сила в страната на потребителя!

- За повече информация по монтажа прочетете инструкцията за сглобяване.
- Ако под котлона няма фурна, монтирайте панела за отделяне под уреда в съответствие с инструкцията за монтаж.
- Да не се използва силиконово уплътнение между уреда и работния плот.

Електрическа връзка

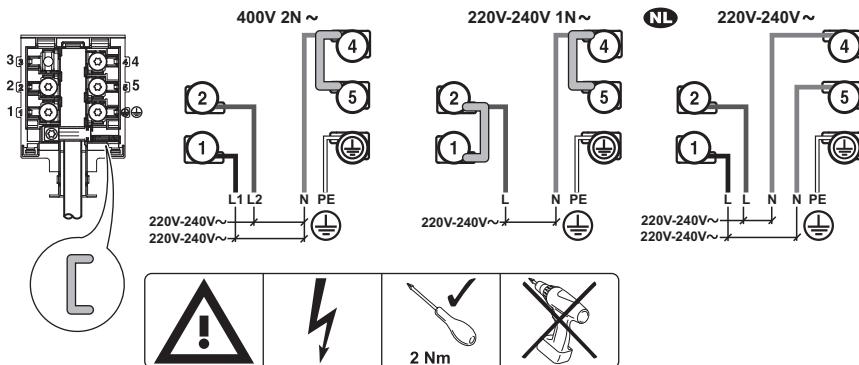
-  **ВНИМАНИЕ!** Вж. глава "Безопасност".
-  **ВНИМАНИЕ!** Всички електрически връзки трябва да бъдат извършени от оторизирано лице.

Свързване към електрическата мрежа

- Преди свързване проверете дали номиналното напрежение на уреда, отбелязано на табелката с основните данни, отговаря на наличното напрежение. Табелката с основните данни е разположена на долната облицовка на плочата.
- Следвайте схемата на свързване (тя е разположена под повърхността на отливката на плочата).
- Използвайте само оригинални резервни части, осигурени от сервис за резервни части.

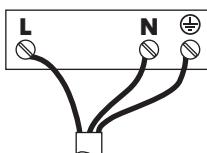
- Този уред не се доставя с захранващ кабел. Купете подходящ кабел от специализиран дистрибутор. Еднофазната и двуфазната връзка изискват захранващ кабел с минимум 70°C температурна стабилност. Кабельт изиска втулки. Съгласно наредбите IEC използвайте за еднофазна връзка: захранващ кабел $3 \times 4 \text{ mm}^2$ и за двуфазна връзка: захранващ кабел $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Моля, задължително спазвайте тези национални наредби.
- Вие трябва да имате устройства за изключване, инкорпорирани в фиксираната схема на свързване.
- Трябва да имате връзка и свързвачи връзки, както е показано на схемата за свързване.
- Заземяващият проводник е свързан към клема и трябва да е по-дълъг от тоководещите проводници.
- Закрепете свързвания кабел с кабелни скоби или клеми.

Диаграма за свързване



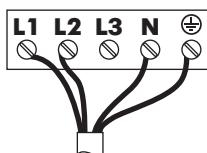
i Поставете моста между винтовете, както е показано.

Основна връзка за захранване 1-фазно



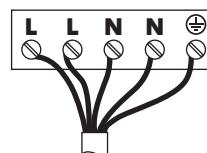
Цветове на окабеляване:
 Жълто/зелено
 N Син
 L Черен или кафяв

Основна връзка за захранване 2-фазно



Цветове на окабеляване:
 Жълто/зелено
 N Син
 L1 Черен
 L2 Кафяв

NL Основна връзка за захранване 2-фазно

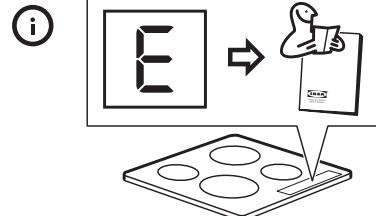
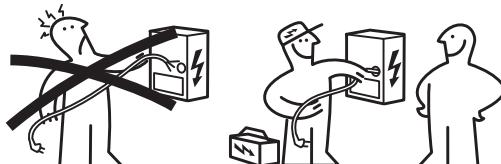


Цветове на окабеляване:
 Жълто/зелено
 N Син
 N Син
 L Черен
 L Кафяв

i Затегнете здраво винтовете на клемата!

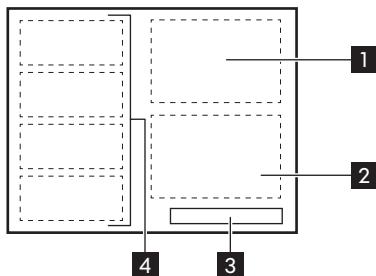
След като свържете плота към мрежата, проверете дали всички зони за готовене са готови за използване. Поставете съд с малко вода в зоната за готовене и за кратко време настройте настройките за захранване за всяка зона до максималното ниво.

i Ако на дисплея се появи символ или , след като активирате котлона за първи път, вижте раздела „Отстраняване на неизправности“.



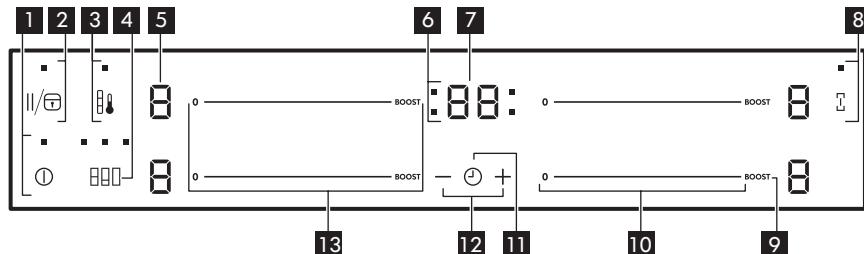
Описание на уреда

Разположение на повърхността за готвене



- 1** Единична зона за готвене (170 x 265 mm) 2300 W, с Booster 3200 W
- 2** Единична зона за готвене (170 x 265 mm) 2300 W, с Booster 3200 W
- 3** Контролен панел
- 4** Гъвкава индукционна зона за готвене (440 x 220 mm), с Booster 3600 W

Разположение на командното табло



- 1** ① За да включите/изключите уреда.
- 2** II/⊕ За активиране и деактивиране на Пауза / Защита от деца.
- 3** ⊖⊕ За активиране и деактивиране на Предварително зададено готвене.
- 4** ⊕⊕⊕ За да превключите между Multi-Flexi режимите.
- 5** Показва настройката на мощността.
- 6** За да покаже за коя зона сте задали времето.
- 7** Дисплей на таймера: 00 – 99 минути.
- 8** ⊥ За активиране и деактивиране на Bridge.
- 9** BOOST За активиране на Booster.
- 10** За задаване на настройка на мощността: 0 - 9.
- 11** ⊙ За избиране на функциите Таймер.
- 12** +/— За увеличаване или намаляване на времето.
- 13** За да покажете настройката на мощността за гъвкавата индукционна зона за готвене.

Дисплеи на настройката на мощността

Дисплей	Описание
	Зоната за готвене е изключена.
	Зоната за готвене работи.
	Пауза работи.
	Booster работи.
	Има неизправност. Вижте „Отстраняване на неизправности“.
	Зоната за готвене продължава да бъде гореща (остатъчна топлина).
	Защита от деца работи.

Дисплей	Описание
	Готварският съд е неподходящ, прекалено е малък или върху зоната за готвене не е поставен готварски съд.
	Автоматичното изключване работи.
/ /	Предварително зададено готвене грежим работи.

Индикатор за остатъчна топлина

ВНИМАНИЕ! Опасност от изгаряне вследствие на остатъчната топлина! Ако изключите уреда, нагревателните зони имат нужда от известно време, за да изстинат. Обърнете внимание на индикатора за остатъчна топлина .

Използвайте остатъчната топлина за разтопяване и подгряване на храна.

Всекидневна употреба

① Включване/изключване

Докоснете за 1 секунда, за да включите/изключите уреда.

Автоматичното изключване

Функцията изключва автоматично уреда, ако:

- всички зони за готвене са изключени.
- след включване на уреда не задавайте настройка на мощността.
- покриете който и да е от символите с предмет (тиган, кърпа и т.н.) за повече от около 10 секунди.
- не деактивирате зоната за готвене след известно време, или не промените настройката на мощността, или ако възникне прегряване (напр. когато тенджерата ври на сухо). Символът светва. Преди да се използва отново, трябва да настроите зоната за готвене на .

Настройка на мощността	Автоматично изключване след
	6 часа
	5 часа
	4 часа
	1,5 часа

Ако се използва неподходящ съд за готвене, на дисплея светва знакът и след 2 минути индикаторът за тази зона за готвене се деактивира.

Регулиране на настройката на мощността

Докоснете селектора на мощността и задайте желаната настройка. Коригирайте наляво или надясно, ако е необходимо. Не отпускате преди да достигнете желаната настройка на мощността.



Използвайки функцията Booster

Функцията Booster създава допълнителна мощност за индукционните зони за готвене. Докоснете **BOOST**, за да я активирате, на дисплея светва . След максимум 10 минути индукционните зони за готвене автоматично се връщат към настройка на мощността.

Функция Bridge

Функцията свързва две десни странични зони за готвене и те работят като една. Първо задайте настройката на мощността за една от зоните за готвене.

За да деактивирате функцията, натиснете . За да зададете или промените настройката за мощността, докоснете някой от символите.

За да деактивирате функцията, натиснете . Зоните за готвене работят независимо една от друга.

Използване на таймера

Докоснете неколкократно, докато не започне да свети индикаторът на желаната зона за готвене. Например за предната дясна зона.



Докоснете или на Таймера, за да настроите времето между **00** и **99** минути. Когато индикаторът на зоната за готвене

мига по-бавно, времето се отброява. Задайте настройката на мощността.

Ако настройката на мощността е зададена и посоченото време е изтекло, се чува звуков сигнал, **00** започва да мига и зоната за готвене се деактивира. Ако зоната за готвене не се използва и зададеното време е изтекло, се чува звуков сигнал и **00** започва да мига.

Докоснете , за да деактивирате функцията за избраната зона за готвене, като така индикаторът на тази зона за готвене започва да мига по-бързо.

Докоснете и оставащото време започва да се отброява на обратно до **00**. Индикаторът на зоната за готвене угасва.

Пауза

Функцията превключва всички работещи зони за готвене на най-ниската настройка на мощността . Когато работи тази функция, настройката на мощността не може да бъде променяна. Функцията не спира функцията на таймера.

- За да активирате тази функция, натиснете . Символът светва.
- За да деактивирате тази функция, натиснете . Светва настройката на мощността, която сте задали преди това.

Зашита от деца

Тази функция предотвратява неволно използване на уреда.

За да включите функцията:

- Включете уреда с . Не задавайте настройка на мощността.
- Докоснете за 4 секунди. Символът светва.
- Включете уреда с .

За да изключите функцията:

- Включете уреда с ①. Не задавайте настройка на мощността. Докоснете ||/⊕ за 4 секунди. Символът ⊖ светва.
- Включете уреда с ①.

За да отмените функцията само за един период на готвене:

- Включете уреда с ①. Символът ⊖ светва.
- Докоснете ||/⊕ за 4 секунди. Задайте настройката на мощността в рамките на 10 секунди. Можете да работите с уреда.
- Когато изключите уреда с ①, функцията отново започва да работи.

OffSound Control – Деактивиране и активиране на звуците

Деактивиране на звуците

Изключете уреда.

Докоснете ① за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва. Докоснете ||/⊕ за 3 секунди. ⊖ светва, звукът е включен. Докоснете +, ⊖ светва и звукът е изключен.

Когато тази функция работи, ще чувате звуковете, само когато:

- натиснете ①
- поставите нещо върху командното табло.

Активиране на звуците

Изключете уреда.

Докоснете ① за 3 секунди. Дисплеите светват и изгасват. Докоснете ||/⊕ за 3 секунди. ⊖ светва, защото звукът е изключен. Докоснете +, светва ⊖. Звукът е включен.

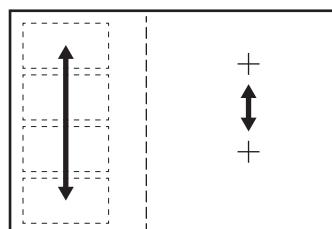
Функция за обмен на мощност

Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава ограничението на захранването, тази

функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене. Котлонът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в котлona. Всяка фаза има максимален електрически товар. Ако котлонът достигне границата на максималната налична мощност в една фаза, мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.
- Настройката на топлината на последната избрана зона за готвене винаги е с приоритет. Останалата мощност ще се раздели между предварително активираните зони за готвене в обратен ред на избор.
- Екранът за регулиране на температурата на намалените зони се променя между първоначално избраната настройка на нагряване и намалената настройка на нагряване.
- Изчакайте, докато дисплеят спре да мига или намалете настройката на нагряване на зоната за готвене, която е избрана последна. Зоните за готвене ще продължат да работят с намалената настройка на нагряване. Променете ръчно настройките за нагряване на зоните за готвене, ако е необходимо.

Вижте илюстрацията за възможни комбинации, при които мощността може да се разпредели между зоните за готвене.



Гъвкава индукционна зона за готвене

ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Multi-Flexi режим

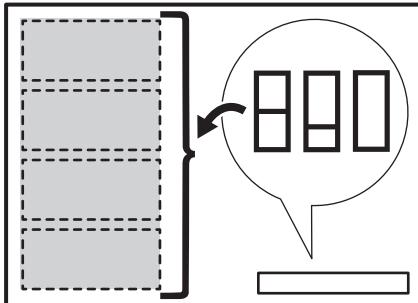
Гъвкавата индукционна зона за готвене се състои от четири разделения.

Разделенията могат да се комбинират в две зони за готвене с различен размер или в една по-голяма зона за готвене. Вие избирате комбинацията от разделенията чрез активиране на режима, приложим към размера на готварския съд, който ще използвате. Налични са три режима: режим Multi-Flexi 2 + 2 разделения (активира се автоматично, когато активирате котлона), режим Multi-Flexi 3 + 1 разделения и режим Multi-Flexi 4 разделения.

i За да зададете настройката на мощността, използвайте двета леви селектори на мощността.

Превключване между режимите

За да превключвате между различните режими, използвайте следния символ:

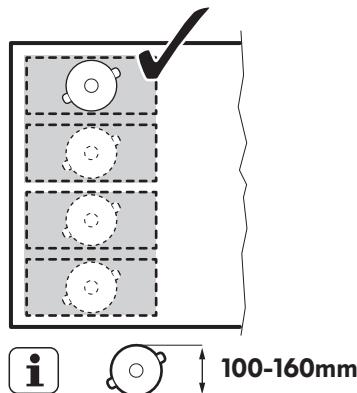


i Когато превключвате между режимите, настройката на мощността се връща на 0.

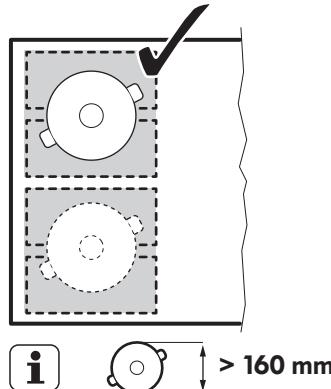
Диаметър и позиция на готварския съд

Изберете приложимия към размера и формата на готварския съд режим. Готварският съд трябва да покрива максимално избраната зона. Поставете готварския съд в центъра на избраната зона!

Поставете готварския съд с вътрешен диаметър, по-малък от 160 mm, в центъра на една зона.

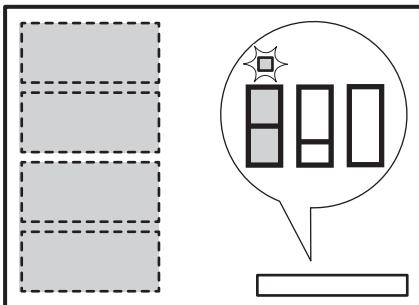


Поставете готварския съд с вътрешен диаметър, по-голям от 160 mm, в центъра между две зони.

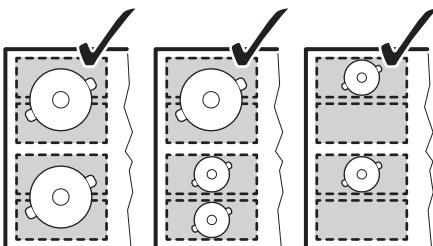


режим Multi-Flexi 2 + 2 разделения

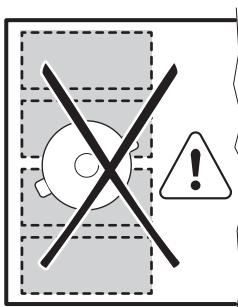
Този режим се активира, когато включите котлона. Той свързва зоните в две отделни зони за готовене. Можете да смените настройката на мощността за всяка зона поотделно. Използвайте двета леви селектора на мощността.



Правилна позиция на готоварски съд:

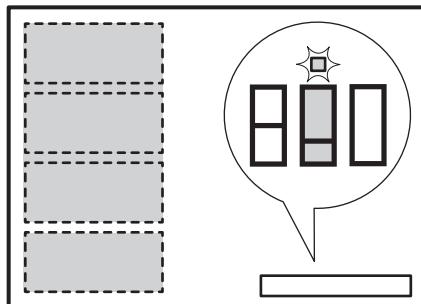


Неправилна позиция на готоварски съд:



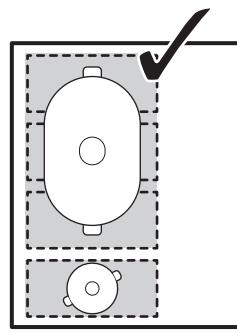
режим Multi-Flexi 3 + 1 разделение

За да активирате режима, натиснете докато не се появи правилният индикатор за режим. Този режим свързва три задни зони в една зона за готовене. Предното разделение не е свързано и работи като отделна зона за готовене. Можете да смените настройката на мощността за всяка зона поотделно. Използвайте двета леви селектора на мощността.

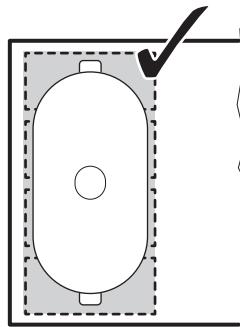
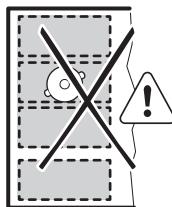
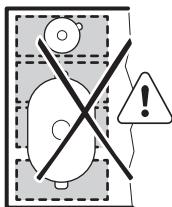


Правилна позиция на готоварски съд:

За да използвате този режим, е необходимо да поставите готоварския съд на трите свързани зони. Ако използвате готоварски съд, който е по-малък от двете разделения, на дисплея се показва и след 2 минути зоната се деактивира.

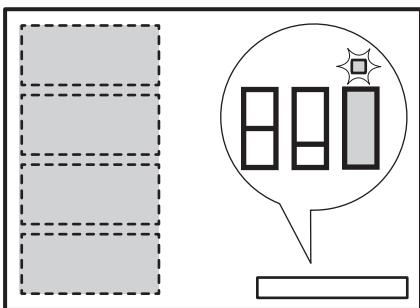


Неправилна позиция на готоварски съд:



режим Multi-Flexi 4 разделения

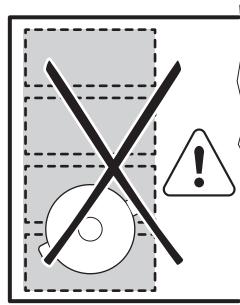
За да активиране режима, натиснете докато не се появии правилният индикатор за режим. Този режим свързва всички зони в една зона за готовене. За да зададете настройката на мощността, използвайте единия ляв селектор на мощността.



Правилна позиция на готварски съд:

За да използвате този режим, е необходимо да поставите готварския съд на четирите свързани зони. Ако използвате готварски съд, който е по-малък от трите разделения, на дисплея се показва и след 2 минути зоната се деактивира.

Неправилна позиция на готварски съд:



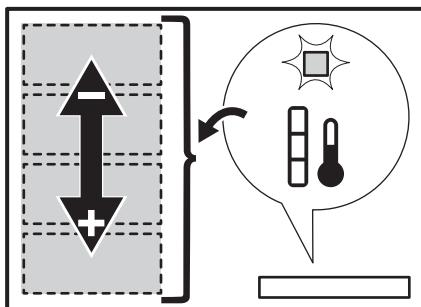
Предварително зададено готвене режим

Тази функция Ви позволява да регулирате температурата, като преместите готварския съд на друга позиция върху индукционната зона за готовене.

Тази функция разделя индукционната зона за готовене на три области с различни настройки на мощността. Плочата усеща позицията на готварския съд и задава настройка на мощността, която отговаря на тази позиция. Можете да поставите готварския съд в предна, средна или

задна позиция. Ако поставите готварския съд отпред, това ще зададе най-високата настройка на мощността. Можете да намалите настройката на мощността, като преместите готварския съд в средна или задна позиция.

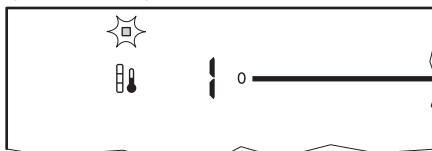
- Когато работите с тази функция, използвайте само по един готварски съд.



Обща информация:

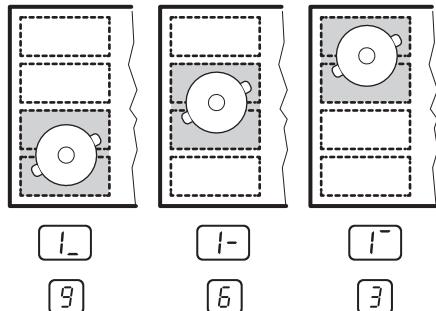
- 160 mm е минималният диаметър на готварския съд за тази функция.
- Дисплеят на настройката на мощността за левия заден селектор на мощността показва позицията на готварския съд върху индукционната зона за готовене.

Предна **I-**, средна **I-**, задна **I+**.



- Дисплеят на настройката на мощността за левия преден селектор на мощността показва настройката на мощността. За да смените настройката на мощността, използвайте левия преден селектор на мощността.

- Когато активирате функцията за първи път, ще получите настройка на мощността **9** за предна, **6** за средна и **3** за задна позиция.



Можете да смените настройката на мощността за всяка позиция поотделно. Плочата ще запамети вашите настройки на мощността за следващия път, когато функцията бъде активирана. Ако има прекъсване на захранването, котлона ще възстанови настройките по подразбиране на функцията.

Активиране на функцията

За да активирате функцията, поставете готварския съд в правилната позиция върху зоната за готовене. Докоснете **H**. Индикаторът над символа светва. Ако не поставите готварския съд върху зоната за готовене, светва **F** и след 2 минути гъвкавата индукционна зона за готовене се настройва на **0**.

Деактивиране на функцията

За да деактивирате функцията, докоснете **H** или задайте настройката на мощността на **0**. Индикаторът над символа **H** изгасва.

Таблица за готовене

Степен на нагряване	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Сос Холандез, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Готовете с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мяко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готовното смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци на пара, риба, мясо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 g картофи.
4 - 5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
6 - 7	Леко запържване: шницел, телешко кордон блю, котлети, кюфета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Разбъркайте (обърнете) храната по средата на готовното.
7 - 8	Дълбоко пържене, картофени кюфета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Разбъркайте (обърнете) храната по средата на готовното.
9	Кипване на вода, готовене на макаронени изделия, запържване на мясо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
[P]	Кипване на големи количества вода. Booster е активиран.		

 Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Ръководство за готварски съдове

 **ВНИМАНИЕ!** Вж. глава "Безопасност".

Какви тигани да използвате

Използвайте само готварски съдове, подходящи за индукционни котлони. Съдовете за готвене трябва да бъдат направени от феромагнитен материал, като например:

- излято желязо;
- емайлирана стомана;
- въглеродна стомана;
- неръждаема стомана (повечето видове);
- алуминий с феромагнитно покритие или феромагнитна плоча.

За да определите дали тенджера или тиган са подходящи, проверете за символа  (обикновено е подпечатан на дъното на съда за готвене). Можете също така да държите магнит до дъното. Ако се придържа към долната страна, съдовете за готвене ще работят на индукционния котлон.

За да осигурите оптимална ефективност, винаги използвайте тенджери и тигани с плоско дъно, които разпределят топлината равномерно. Ако дъното е неравномерно, това ще се отрази на мощността и топлопроводимостта.

Как да се използва

Минимален диаметър на основата на тенджерата/тигана за различните зони за готвене

За да се гарантира, че плата работи правилно, съдовете за готвене трябва да имат подходящ минимален диаметър, както и да покриват една или повече от референтните точки, посочени на повърхността на плата.

Винаги използвайте зоната за готвене, която най-добре отговаря на диаметъра на дъното на съдовете за готвене.

Зона за готвене	Диаметър на готварски съд [mm]
Гъвкава индукционна зона за готвене	100 ¹⁾
Задна дясна	145 - 265
Предна дясна	145 - 265

1) Минимален диаметър на основата на тенджерата/тигана за една секция.

Празни или на тънка основа тенджери/тигани

Не използвайте празни тенджери/тигани или съдове за готвене с тънки основи на котлона, тъй като той няма да може да следи температурата или ще се изключи автоматично, ако температурата е твърде висока. Това може да доведе до повреда на съда за готвене или котлона. Ако възникне такава ситуация, не пипайте нищо и изчакайте всички компоненти да изстинат.

Ако се появии грешка, вижте раздел „Отстраняване на неизправности“.

Препоръки/съвети Шумове по време на готвене

Когато дадена зона за готвене е активна, може за кратко да се появи миризма. Това е характеристика на всички стъклокерамични зони за готвене и не оказва влияние върху функционирането или срока на експлоатация на уреда. Шумът зависи от съдовете за готвене, които се използват. Ако причинни значителни смущения, смяната на съдовете за готвене може да помогне.

Грижи и почистване

Обща информация

- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- ⚠ ВНИМАНИЕ!** По съображения за безопасност уредът не трябва да се почиства с машина с парна струя или пара под налягане.
- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Остри предмети и абразивни почистващи препарати ще увредят уреда. Почиствайте уреда и премахвайте остатъците с вода и течен миялен препарат след всяка употреба. Премахвайте и остатъците от почистващите вещества.
- i** Надрасквания или тъмни петна по стъклокерамичната повърхност, които не могат да бъдат отстранени, не влияят на функционирането на уреда.

Отстраняване на остатъците от храна и упоритите следи

Храната, съдържаща захар, пластмаса или остатъци от калаено фолио, трябва да се отстрани наведнъж. Стъргалката е най-доброто средство за почистване на стъклена повърхност. Не се предоставя с уреда. Поставете стъргалката на повърхността на плита под ъгъл и отстранете остатъците, като плъзнете острието върху повърхността. Почиствайте уреда с влажна кърпа и почистващ препарат. Накрая избръшете стъклена повърхност на сухо с чиста кърпа. Пръстените от варовик, водни пръстени, пръски от мазнини или лъскави метални обезцветявания трябва да бъдат премахнати след като уредът се охлади. Използвайте само специализиран почистващ препарат за стъклокерамика или неръждаема стомана.

Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да включите уреда или да работите с него.	Котлона не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлона е свързан правилно към електрозахранването. Вижте схемата за свързване.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря отново и отново, свържете се с квалифициран монтажник.
	Не сте задали настройката на мощността за по-малко от 10 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на мощността в рамките на 10 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече символа едновременно.	Докосвайте само по един символ.
	Пауза работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
	Върху командното табло има вода или е покрито с пръски мазнина.	Почистете командното табло и изчакайте няколко секунди, преди да активирате отново.
Прозвучава звуков сигнал и котлонът се изключва. Когато котлона се изключва, прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху един или повече от символите на командното табло.	Отстранете предмета от символите.
Уредът се изключва.	Поставили сте нещо върху символа ①.	Отстранете предмета от символите.
Индикатор за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да е гореща, обърнете се към следпродажбения сервис.
Настройката на мощността превключва между две нива.	Функция за обмен на мощност работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Символите се нагорещяват.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили твърде близо до полетата за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони за готвене, ако е възможно.
Когато докоснете символ от командното табло, не прозвучава сигнал.	Сигналите са деактивирани.	Включете сигналите. Вижте „Всекидневна употреба“.
Приспособляемата индукционна зона за готвене не нагрява готварските съдове.	Готварските съдове са грешно поставени върху гъвкавата индукционна зона за готвене.	Поставете готварските съдове правилно върху приспособляемата индукционна зона за готвене. Позицията на готварските съдове зависи от активираната функция или режим. Вижте „Приспособяема индукционна зона за готвене“.
	Диаметърът на дъното на готварските съдове е неправилен спрямо активираната функция или режим.	Използвайте готварски съдове с диаметър, приложен за активираната функция или режим. Използвайте готварски съдове с диаметър по-малък от 160 mm за една зона от гъвкавата, индукционна зона за готвене. Вижте „Приспособяема индукционна зона за готвене“.
<input checked="" type="checkbox"/> светва.	Автоматичното изключване работи.	Изключете котлona и го включете отново.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
<input checked="" type="checkbox"/> светва.	Няма съдове върху зоната.	Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящи готварски съдове. Вижте „Ръководство за готварски съдове“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене.	Използвайте готварски съдове с подходящи размери. Вижте „Ръководство за готварски съдове“.
	Няма готварски съд в зоната или зоната не е напълно покрита.	Поставете готварски съд така, че изцяло да покрива зоната за готвене.
	Multi-Flexi работи. Едно или повече разделения на активирания режим не са обхванати от готварските съдове.	Поставете готварските съдове върху правилния брой секции на активирания режим или променете режима. Вижте „Приспособяема индукционна зона за готвене“.
	Предварително зададено готвене режим работи. Два готварски съда са поставени на приспособляемата индукционна зона за готвене.	Използвайте само един готварски съд. Вижте „Приспособяема индукционна зона за готвене“.
<input checked="" type="checkbox"/> и се появява число.	В котлона има грешка.	Изключете котлона от електрозахранването за известно време. Изключете предпазителя на домашната електрическа инсталация. Свържете го отново. Ако <input checked="" type="checkbox"/> светне отново, обратете се на оторизиран монтажник.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
[EЧ] светва.	Има грешка в котлона, тъй като даден съд за готвене е изкипял до пълно изпаряване. Автоматичното изключване и защитата срещу прегряване на зоните работят.	Изключете уреда. Свалете горещия готварски съд. След приблизително 30 секунди активирайте отново зоната за готвене. Ако проблемът е бил в готварския съд, съобщението за грешка изчезва. Индикаторът за остатъчна топлина може да остане включен. Оставете готварския съд да изстине достатъчно. Проверете дали готврският съд е съвместим с котлона. Вижте „Ръководство за готварски съдове“.

Ако има повреда, опитайте да я отстраните, като следвате указанията за отстраняване на неизправности. Ако проблемът не може да бъде разрешен, свържете се с вашия магазин IKEA или следпродажбения център. Можете да намерите пълен списък с назначени от IKEA контакти в края на това ръководство за употреба.

ⓘ Ако сте работили с уреда неправилно или инсталацията не е извършена от оторизиран монтажник, посещението от сервиса или дилъра на следпродажбеното обслужване може да не се осъществи безплатно, дори по време на гаранционния период.

Технически данни

Табелка с основни данни

Country of origin © Inter IKEA Systems B.V. 1999 000.000.00 21552 IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Almhult	 Design and Quality IKEA of Sweden PQM	Model 00000000 Typ 60 GAD DC AU 7.35kW PNC 000 000 000 00 S No 220V-240V AC 50-60 Hz	   	
---	--	---	--	--

Графиката по-горе служи за представяне на табелата с маркировка на уреда. Действителната табелка с етикет е разположена в долната част на корпуса. Серийният номер е специфичен за всеки продукт.

Уважаеми клиенти, пазете допълнителната табелка с данни на

мястото, където съхранявате ръководството за потребителя. Това ще ни позволи да ви помогнем по-добре, за да установим точно вашата котлон, в случай че имате нужда от нашата помощ в бъдеще. Благодарим ви за помощта!

Енергийна ефективност

Информационен лист за продукта съгласно Наредбата за екодизайн

Идентификация на модела		HÖGKLASSIG 404.678.26
Вид на плота		Вграден плот
Брой зони за готовене		2
Технология за загряване		Индукция
Дължина (Д) и ширина (Ш) на зоната за готовене	Отляво	Д 45.6 см Ш 21.6 см
Дължина (Д) и ширина (Ш) на зоната за готовене	Отдясно	Д 36.6 см Ш 27.0 см
Енергийна консумация на зоната за готовене (EC electric cooking)	Отляво	187.0 Wh/kg
Енергийна консумация на зоната за готовене (EC electric cooking)	Отдясно	188.4 Wh/kg
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)		187.7 Wh/kg

IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Домашни електрически уреди за готовене - Част 2: Плотове - Методи за измерване на ефективността

Енергийните стойности, отнасящи се до зоната за готовене, са идентифицирани от маркировките на съответните зони за готовене.

Енергоспестяващи

Може да спестите енергия по време на ежедневното ви готовене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загрявате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Преди да активирате зоните за готовене, поставете съдовете за готовене върху тях.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готовене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готовене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

Опазване на околната среда

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за

рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за

рециклиране или се обърнете към вашата община служба.

ГАРАНЦИЯ НА IKEA

За какъв срок е валидна гаранцията на IKEA?

Тази гаранция е валидна в продължение на 5 години след първоначалната дата на покупка на Вашия уред от IKEA. Като доказателство за покупката се изисква първоначалната касова бележка. Ако в рамките на гаранционния срок бъде извършена сервизна работа, това не удължава гаранционния срок за уреда.

Кой извършва сервизното обслужване?

Доставчикът на сервизно обслужване на IKEA извършва обслужване посредством свои собствени сервизи или мрежа от упълномощени сервизни партньори.

Какво покрива тази гаранция?

Гаранцията покрива дефекти на уреда, които са предизвикани от дефектна конструкция или дефекти в материалите, настъпили след датата на покупка от IKEA. Тази гаранция важи само при домашна употреба. Изключенията са посочени под заглавие "Какво не се покрива от тази гаранция?". В рамките на гаранционния срок се покриват разходите за отстраняване на дефекта, като ремонти, части, труд и пътуване, при условие че уредът е достъпен за ремонт без специални разноски и че дефектът е свързан с неизправна конструкция или дефект в материалите, покриван от гаранцията. При тези условия се прилагат Директивите на ЕС (№ 99/44/EO) и съответната местна нормативна уредба. Сменените части стават собственост на IKEA.

Какво ще направи IKEA, за да отстрани проблема?

Определеният сервизен доставчик на IKEA ще провери продукта и ще реши по свое

усмотрение дали той се покрива от тази гаранция. Ако се установи, че се покрива, сервисният доставчик на IKEA или негов упълномощен сервизен партньор чрез своя собствен сервиз по свое усмотрение или ще ремонтира дефектния продукт, или ще го смени със същия или сравним такъв.

Какво не се покрива от тази гаранция?

- Нормално износване и изхабяване
- Умишлена или предизвикана от небрежност повреда, повреда, предизвикана от неспазване на инструкциите за работа, от неправилно инсталiranе или от свързване към неподходящо напрежение, повреда, предизвикана от химична или електрохимична реакция, ръжда, корозия или повреда от вода, включително, но не само повреда, предизвикана от прекомерно количество варовик в подаваната вода, повреда, предизвикана от ненормални условия на околната среда.
- Консумативи, включително батерии и електрически крушки.
- Нефункционални и декоративни части, от които не зависи нормалното използване на уреда, включително драскотини и възможни разлики в цветовете.
- Случайна повреда, предизвикана от чужди тела или материји, както и почистване и отпушване на филтри, системи за оттичане или чекмеджета за сапун.
- Повреда на следните части: стъклокерамика, принадлежности, кошници за съдове и прибори, тръби за подаване и оттичане, упълтнения, електрически крушки и плафони на крушки, ключове, корпуси и части на корпуси. С изключение на случаите,

когато такива повреди могат да се докажат като предизвикани от дефекти в производството.

- Случаи, в които не е установен дефект при посещението на техник.
- Ремонти, които не са извършени от посочените от нас сервизни доставчици и/или упълномощени сервизни партньори или при които са използвани неоригинални части.
- Ремонти, предизвикани от инсталация, която е дефектна или не отговаря на спецификациите.
- Употреба на уреда в среда, която не е домашна, т. е. професионална употреба.
- Повреди от транспортиране. Ако клиентът сам транспортира продукта до дома си или друг адрес, IKEA не носи отговорност за повреди, които могат да възникнат при транспортирането. Ако обаче IKEA доставя продукта до адреса за доставка на клиента, то повреда на продукта, която възникне при такава доставка, се покрива от тази гаранция.
- Цена за извършване на първоначално инсталиране на уреда на IKEA. Ако обаче доставчик на услуги на IKEA или негов оторизиран сервизен партньор ремонтира или замени уреда при условията на тази гаранция, то доставчикът на услуги или неговият оторизиран сервизен партньор ще инсталират повторно ремонтириания уред или заменящия уред, ако това е необходимо.

Това ограничение не важи за работата без дефекти, извършена от квалифициран специалист с използване на наши оригинални части с цел да се пригоди уредът към спецификациите за техническа безопасност на друга страна от ЕС.

Как се прилага законодателството на страната

Гаранцията на IKEA ви дава определени законови права, които отговарят на или превишават всички местни законови

изисквания, които може да са различни за различните страни.

Област на валидност

За уреди, закупени в една страна от ЕС и пренесени в друга страна от ЕС, сервиз се осигурява в рамките на гаранционните условия, нормални за новата страна.

Задължение за извършване на сервиз в рамките на гаранцията съществува само ако:

- уредът отговаря на и е инсталиран в съответствие с техническите спецификации на страната, в която е направен гаранционният иск;
- уредът отговаря на и е инсталиран в съответствие с Инструкциите за инсталране и Информацията за безопасност в Ръководството за потребителя.

Специализиран сервис за поддръжка на уреди на IKEA:

Не се колебайте да се обърнете към сервиза за поддръжка на IKEA за следното:

1. иск при условията на тази гаранция;
2. въпроси за разясняване на инсталрането на уред на IKEA в специализираните кухненски мебели на IKEA. Сервизът не може да дава разяснения, свързани с:
 - общото инсталране на кухни IKEA;
 - свързване към електроинсталацията (ако уредът е предоставен без щепсел и кабел), към водопровод и газова инсталация, тъй като то трябва да се извърши от упълномощен сервизен техник.
3. въпроси за разясняване по съдържанието на ръководство за потребителя и спецификации на уреда на IKEA.

За да се осигури предоставянето на най-добрата помощ за вас, прочетете внимателно Инструкциите за инсталране и/или раздела "Ръководство за потребителя" в тази книжка, преди да се обърнете към нас.

Как да ни намерите, ако се нуждаете от нашия сервис



Проверете на последната страница на това ръководство за пълния списък на лица за контакт, определени от IKEA, и телефонните номера в съответната страна.

- (i)** За да ви предоставим по-бързо обслужване, препоръчваме да използвате определените телефонни номера от списъка накрая на това ръководство. Използвайте винаги номерата от списъка в книжката, предназначена за уреда, за който се нуждаете от помощ. Преди да ни се обадите, уверете се, че разполагате с номера на артикул на IKEA (8-цифрен код) и със серийния номер (8-цифрен код, който се намира на табелката с технически данни) на уреда, за който се нуждаете от нашата помощ.

- (i)** **ЗАПАЗЕТЕ КАСОВАТА БЕЛЕЖКА ОТ ПРОДАЖБАТА!** Това е вашето доказателство за покупка и е необходимо, за да бъде гаранцията в сила. Обърнете внимание, че на касовата бележка е даден и номерът на артикул на IKEA (8-цифрен код) за всеки от уредите, които сте закупили.

Необходима ли ви е допълнителна помощ?

За всички допълнителни въпроси, които не са свързани със сервисно обслужване, се обръщайте към центъра за обслужване в нашия най-близък магазин на IKEA. Препоръчваме внимателно да прочетете документацията на уреда, преди да се обърнете към нас.

Cuprins

Informații privind siguranța	32	Îndrumări privind vasele	48
Instrucțiuni de siguranță	34	Îngrijirea și curățarea	49
Instalarea	37	Depanare	49
Conexiunea electrică	37	Date tehnice	52
Descrierea produsului	39	Eficiență energetică	53
Utilizarea zilnică	41	Informații privind mediul	53
Suprafață flexibilă de gătit prin inducție	43	GARANȚIA IKEA	54
Tabel de gătit	47		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Informații privind siguranță

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârstă mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârstă mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și

animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.

- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

Informații generale privind siguranța

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Oprîți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.

- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacale nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică înainte de a efectua operații de întreținere.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoarele incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

Instrucțiuni de siguranță

Instalarea

 **AVERTISMENT!** Aparatul trebuie instalat de către un instalator autorizat.



Urmați Instrucțiunile de montare furnizate împreună cu aparatul.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.

- Respectați distanțele minime față de alte apareate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Asigurați-vă că spațiul de sub plită este suficient pentru circulația aerului.
- Baza aparatului poate deveni fierbințe. Dacă aparatul este instalat deasupra sertarelor, asigurați-vă că instalați un panou de separare ignifug sub aparat pentru a împiedica accesul la baza acestora.

Conexiunea la rețeaua electrică

 **AVERTISMENT!** Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate racordurile electrice trebuie realizate de către un instalator autorizat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălcarea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.

- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbințe sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedează cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unele.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

Utilizarea

 **AVERTISMENT!** Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcționare.
- Când puneți alimente în ulei fierbinți, uleiul poate să sară.

⚠️ AVERTISMENT! Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapozi inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinți îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

⚠️ AVERTISMENT! Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinți pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.

- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Nu puneți folie de aluminiu pe aparat.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cupitorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

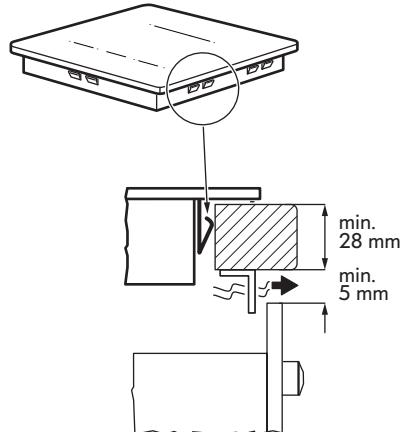
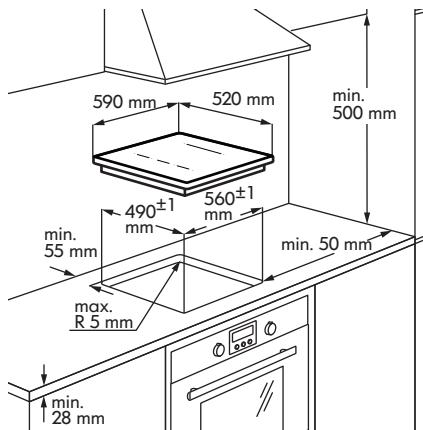
Eliminare

⚠️ AVERTISMENT! Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

Instalarea

Informații cu caracter general



- i** Procesul de instalare trebuie să respecte legile, ordonanțele, directivele și standardele în vigoare (reglementările privind siguranță, reciclarea corectă în conformitate cu reglementările etc.) în țara de utilizare!
- Pentru mai multe informații privind instalarea, consultați Instrucțiunile pentru montare.

- Dacă sub plită nu se află un cupitor, montați sub aparat un panou de separare conform cu Instrucțiunile de montaj.
- Nu folosiți silicon ca agent de etanșare între aparat și suprafața de lucru.

Conexiunea electrică

⚠ AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranță.

⚠ AVERTISMENT! Toate racordurile electrice trebuie realizate de către un instalator autorizat.

Conexiunea electrică

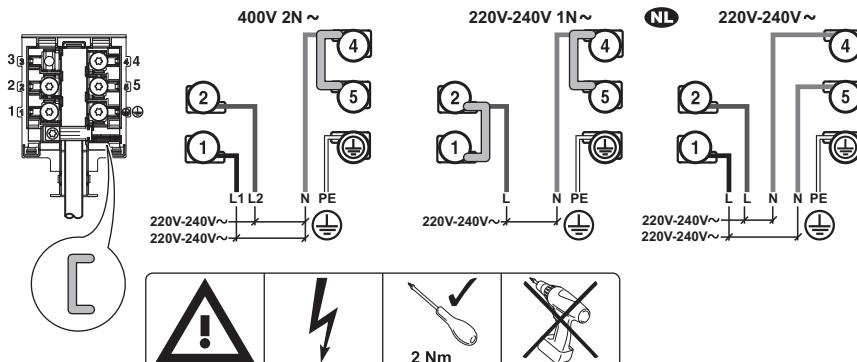
- Înainte de conectare, verificați dacă tensiunea nominală a aparatului specificată pe plăcuța cu datele tehnice

coincide cu tensiunea de alimentare a rețelei electrice disponibile. Plăcuța cu datele tehnice se află pe bordura inferioară a plitei.

- Respectați diagrama de conectare (afătă pe suprafața de dedesubtul carcasei plitei).
- Folosiți doar piese de schimb originale furnizate de serviciul de piese de schimb.
- Aparatul este furnizat fără un cablu de alimentare. Cumpărați un cablu adecvat de la un reprezentant specializat.

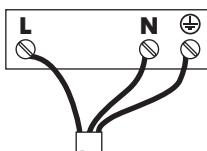
- Conexiunile cu o singură fază sau cu două faze necesită un cablu de alimentare stabil la o temperatură de cel puțin 70 °C. Cablul să fie prevăzut cu manșoanele obligatorii. Conform reglementărilor IEC, folosiți la conexiunile cu o singură fază: un cablu de alimentare $3 \times 4 \text{ mm}^2$, iar pentru conexiunea cu două faze: un cablu de alimentare $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Respectați mai întâi reglementările naționale din domeniu.
- Trebuie să dispuneți de mijloacele pentru deconectare încorporate în rețeaua fixă.

Diagrama de conectare



- i** Introduceți șunturi  între suruburi, ca în imagine.

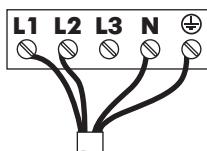
Conexiunea la alimentarea electrică pentru 1 fază



Culorile firelor:

	Galben / verde
N	Albastru
L	Negru sau maro

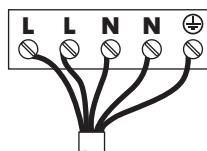
Conexiunea la alimentarea electrică pentru 2 faze



Culorile firelor:

	Galben / verde
N	Albastru
L1	Negru
L2	Maro

NL Conexiunea la alimentarea electrică pentru 2 faze



Culorile firelor:

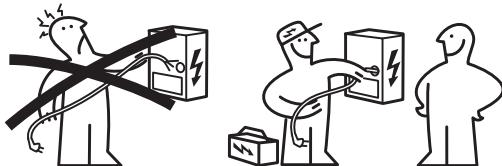
	Galben / verde
N	Albastru
N	Albastru
L	Negru

L

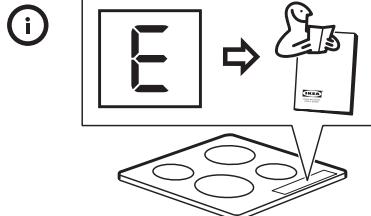
Maro

- i** Strângeți bine șuruburile de bornă!

După ce conectați plita la alimentarea electrică, verificați dacă toate zonele de gătit sunt pregătite de utilizare. Puneți un vas cu puțină apă pe o zonă de gătit și alegeți nivelul maxim de putere la fiecare zonă pentru o durată scurtă.

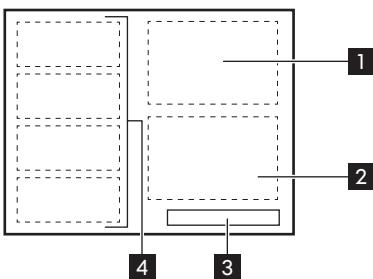


- i** Dacă simbolul sau se aprinde pe afișaj după ce ați pornit plita pentru prima dată, consultați „Depanarea”.



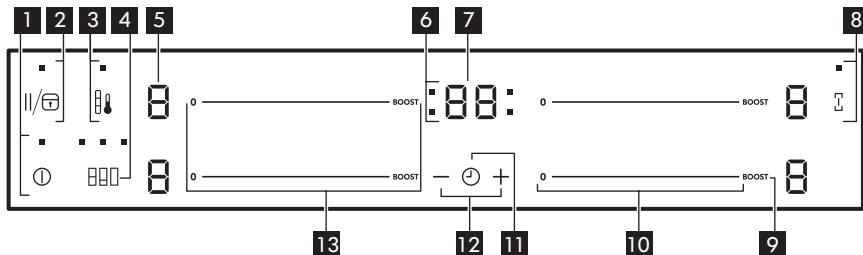
Descrierea produsului

Aranjarea suprafetei de gătit



- 1** Zonă de gătit simplă (170 x 265 mm) 2300 W, cu Booster 3200 W
- 2** Zonă de gătit simplă (170 x 265 mm) 2300 W, cu Booster 3200 W
- 3** Panou de comandă
- 4** Suprafață flexibilă de gătit cu inducție (440 x 220 mm), cu Booster 3600 W

Configurația panoului de comandă



- 1** ① Pentru a porni / opri aparatul.
- 2** II/⊕ Pentru activarea și dezactivarea Pauză / Blocare acces copii.
- 3** ⊖ Pentru activarea și dezactivarea Gătire presetată.
- 4** ⊕⊖⊖ Pentru a comuta între modurile Multi-Flexi.
- 5** Pentru a afișa nivelul de putere.
- 6** Indică zona pentru care setați timpul.
- 7** Afișajul Cronometrului: 00 - 99 de minute.
- 8** ⊖ Pentru activarea și dezactivarea Bridge.
- 9** **BOOST** Pentru activarea Booster.
- 10** Pentru a seta un nivel de putere: 0 - 9.
- 11** ⊕ Pentru a selecta funcțiile Cronometru.
- 12** + / — Pentru a crește și descrește durata.
- 13** Pentru a indica nivelul de putere pentru suprafața flexibilă de gătit cu inducție.

Afișajele nivelului de putere

Afișaj	Descriere
	Zona de gătit este dezactivată.
	Zona de gătit funcționează.
	Pauză funcționează.
	Booster funcționează.
	Există o defecțiune. Consultați capitolul „Depanarea”.
	O zonă de gătit este încă fierbinte (căldură reziduală).
	Blocare acces copii funcționează.
	Pe zona de gătit se află un vas incorect, prea mic sau niciun vas.
	Oprire automată funcționează.

Afișaj	Descriere
[I-] / [I-] / [I-]	Modul Gătire presetată funcționează.

Indicator de căldură reziduală

AVERTISMENT! Pericol de arsuri datorită căldurii reziduale! După oprirea aparatului, zonele de gătit au nevoie de timp pentru a se răci. Uitați-vă la indicatorul de căldură reziduală [H].

Utilizați căldura reziduală pentru topirea și menținerea la cald a mâncărurilor.

Utilizarea zilnică

① Pornirea / oprirea

Atingeți ① timp de 1 secundă pentru a porni / opri aparatul.

Oprire automată

Funcția oprește aparatul automat dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate.
- nu setați nivelul de putere după pornirea aparatului.
- acoperiți cu obiecte orice simbol (tigai, lavetă, etc.) pentru mai mult de aproximativ 10 secunde.
- nu dezactivați o zonă de gătit după un anumit timp, sau nu modificați nivelul de putere sau în caz de supraîncălzire (de exemplu când se evaporă toată apa dintr-un vas în urma fierberii). Simbolul [] se aprinde. Înainte de următoarea utilizare, trebuie să setați zona de gătit la [0].

Dacă se utilizează vase necorespunzătoare, pe afișaj se aprinde [F] și, după 2 minute, indicatorul pentru zona de gătit se dezactivează.

Reglarea nivelului de putere

Atingeți selectorul de putere la nivelul de putere dorit. Reglați spre stânga sau spre dreapta, dacă este cazul. Nu eliberați înainte de a atinge nivelul de putere dorit.



Utilizarea funcției Booster

Funcția Booster oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Atingeți **BOOST** pentru a o activa, [P] se aprinde pe afișaj. După maxim 10 minute, zonele de gătit cu inducție revin automat la nivelul de putere [9].

Funcția Bridge

Funcția conectează două zone de gătit de pe partea dreaptă și acestea funcționează ca una singură. Mai întâi setați nivelul de putere pentru zonele de gătit.

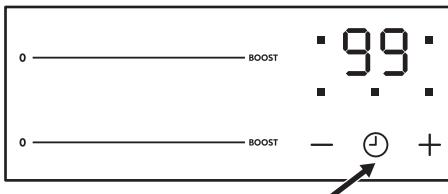
Nivel de putere	Oprire automată după
[0], [1] - [2]	6 ore
[3] - [4]	5 ore
[5]	4 ore
[6] - [9]	1,5 ore

Pentru a activa funcția atingeți . Pentru a seta sau modifica nivelul de putere atingeți unul dintre simboluri.

Pentru a dezactiva funcția atingeți . Zonele de gătit funcționează independent.

Utilizarea Cronometrului

Atingeți  în mod repetat până când clipește indicatorul zonei de gătit dorite. De exemplu,  pentru zona din dreapta față.



Atingeți butonul  sau  al Cronometrului pentru a seta timpul între **00** și **99** de minute. Când indicatorul zonei de gătit clipește mai încet, timpul este numărat descrescător. Setați nivelul de putere.

Dacă nivelul de putere este setat și timpul setat a expirat, este emis un semnal sonor, **00** clipește, și zona de gătit se dezactivează. Dacă zona de gătit nu este utilizată și timpul setat a expirat, este emis un semnal sonor și **00** clipește.

Atingeți  pentru a dezactiva funcția pentru zona de gătit selectată și indicatorul pentru această zonă de gătit va clipește mai rapid.

Atingeți  și timpul rămas este numărat descrescător la **00**. Indicatorul zonei de gătit se stinge.

Pauză

Funcția setează toate zonele de gătit care funcționează la nivelul minim de putere .

Când funcția este activă, nu puteți modifica nivelul de putere. Funcția nu oprește Cronometrul.

- Pentru a activa această funcție atingeți . Simbolul  se aprinde.
- Pentru a dezactiva această funcție atingeți . Nivelul de putere setat anterior se aprinde.

Blocare acces copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a aparatului.

Pentru a activa funcția:

- Reporniți aparatul cu . Nu setați nivelurile de putere.
- Atingeți  timp de 4 secunde. Simbolul  se aprinde.
- Oriți aparatul cu .

Pentru a dezactiva funcția:

- Reporniți aparatul cu . Nu setați nivelurile de putere. Atingeți  timp de 4 secunde. Simbolul  se aprinde.
- Oriți aparatul cu .

Pentru a anula funcția pentru doar o singură gătire:

- Reporniți aparatul cu . Simbolul  se aprinde.
- Atingeți  timp de 4 secunde. Setați nivelul de putere în 10 secunde. Puteți utiliza aparatul.
- Când oriți aparatul cu , funcția este activă din nou.

OffSound Control - Dezactivarea și activarea semnalelor sonore

Dezactivarea semnalelor sonore
Oriți aparatul.

Atingeți  timp de 3 secunde. Afişajul se aprinde și se stinge. Atingeți  timp de 3 secunde. Se aprinde simbolul , iar sunetul este activat. Atingeți , se aprinde simbolul , iar sunetul este dezactivat.

Atunci când această funcție este pornită, puteți auzi semnalele sonore numai când:

- atingeți ①
- puneți ceva pe panoul de comandă.

Activarea semnalelor sonore

Oriți aparatul.

Atingeți ① timp de 3 secunde. Afisajul se aprinde, apoi se stinge. Atingeți ॥/⊕ timp de 3 secunde. Se aprinde simbolul ⊖, deoarece sunetul este dezactivat. Atingeți +, iar simbolul ⊕ se aprinde. Sunetul este activat.

Funcția de comutare a puterii

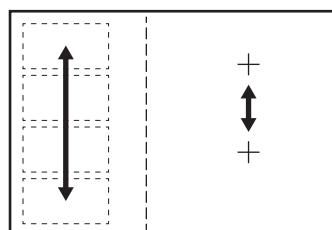
Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare a curentului, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o sarcină electrică maximă. Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă în cadrul unei faze, puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Setarea încălzirii zonei de gătire selectate ultima este întotdeauna prioritizată.

Puterea rămasă va fi împărțită între zonele de gătire activate anterior în ordine inversă de selectare.

- Afisajul setării încălzirii zonelor cu putere redusă se schimbă între setarea încălzirii selectate inițial și setarea încălzirii redusă.
- Așteptați până când afisajul nu mai clipește sau reduce setarea de încălzire a zonei de gătire selectate. Zonele de gătire vor continua să funcționeze cu setarea de gătire redusă. Dacă este necesar, modificați manual setările de încălzire ale zonelor de gătire.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



Suprafață flexibilă de gătit prin inducție



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranță.

Multi-Flexi Modul

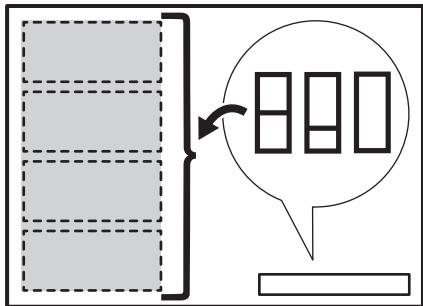
Suprafața flexibilă de gătit prin inducție este alcătuită din patru secțiuni. Secțiunile pot fi combinate în două zone de gătit cu dimensiuni diferite sau într-o singură suprafață de gătit mare. Dvs. alegeți combinarea secțiunilor prin selectarea modului aplicabil la dimensiunea vasului pe care doriti să-l folosiți. Există trei moduri: Modul Multi-Flexi 2 + 2 secțiuni (activat automat la pornirea plitei), modul Multi-Flexi 3 + 1 secțiuni și modul Multi-Flexi 4 secțiuni.



Pentru a seta nivelul de putere, folosiți cele două selectoare de putere din partea stângă.

Comutarea între moduri

Pentru a comuta între moduri, folosiți simbolul: ☰☐☐.

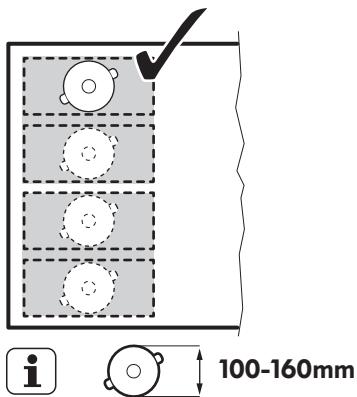


- (i)** Atunci când comutați între moduri, nivelul de putere este setat înapoi la **0**.

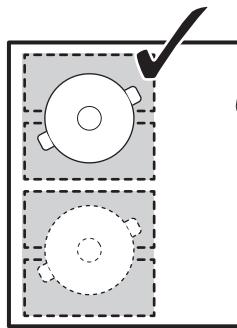
Diametrul și poziția vasului

Alegeți modul aplicabil la dimensiunea și forma vasului. Vasul trebuie să acopere cât mai mult din suprafața selectată. Puneți vasul centrat pe suprafața selectată!

Puneți vasul cu diametrul bazei mai mic de 160 mm centrat pe o singură secțiune.



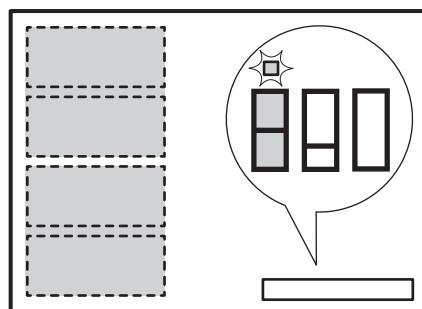
Puneți vasul cu diametrul bazei mai mare de 160 mm central între două secțiuni.



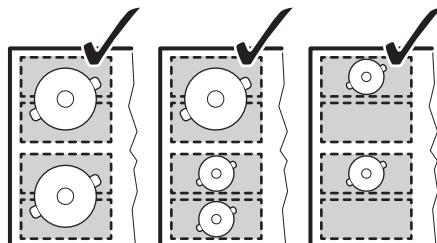
i > 160 mm

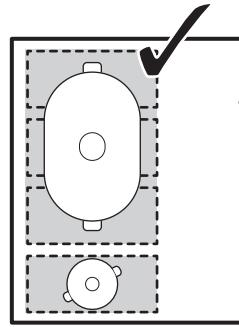
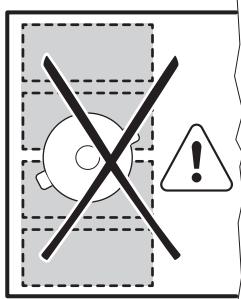
Modul Multi-Flexi 2 + 2 secțiuni

Acest mod este activ atunci când porniți plita. Acesta conectează secțiunile în două zone de gătit separate. Puteți seta nivelul puterii pentru fiecare zonă separat. Folosiți cele două selectoare de putere din partea stângă.

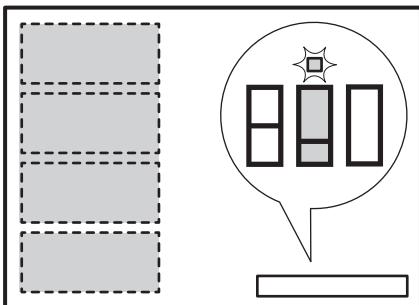


Pozitia corecta a vasului:

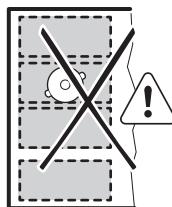
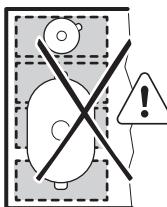


Poziția incorrectă a vasului:**Modul Multi-Flexi 3 + 1 secțiuni**

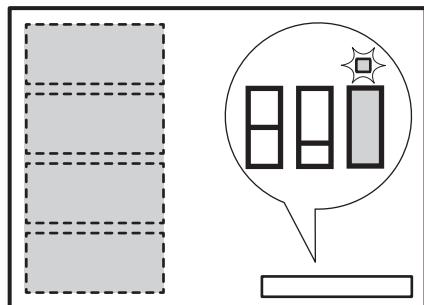
Pentru a activa modul, apăsați până când vedeti indicatorul de mod corect. Acest mod conectează trei secțiuni spate într-o singură zonă de gătit. Secțiunea frontală nu este conectată și funcționează ca o zonă de gătit separată. Puteți seta nivelul puterii pentru fiecare zonă separat. Folosiți cele două selectoare de putere din partea stângă.

**Poziția corectă a vasului:**

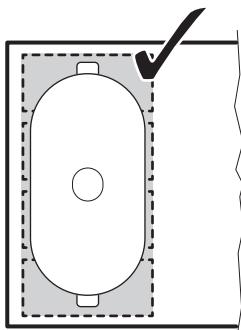
Pentru a folosi acest mod trebuie să puneti vasul pe cele trei secțiuni conectate. Daca folosiți un vas mai mic decât două secțiuni, afișajul indică și după 2 minute zona se dezactivează.

Poziția incorrectă a vasului:**Modul Multi-Flexi 4 secțiuni**

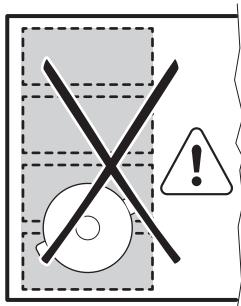
Pentru a activa modul, apăsați până când vedeti indicatorul de mod corect. Acest mod conectează toate secțiunile într-o singură zonă de gătit. Pentru a seta nivelul de putere, folosiți un selector de putere din partea stângă.

**Poziția corectă a vasului:**

Pentru a folosi acest mod trebuie să puneti vasul pe cele patru sectiuni conectate. Daca folositi un vas mai mic decat trei sectiuni, afisajul indică **F** si dupa 2 minute zona se dezactiveaza.



Pozitia incorecta a vasului:



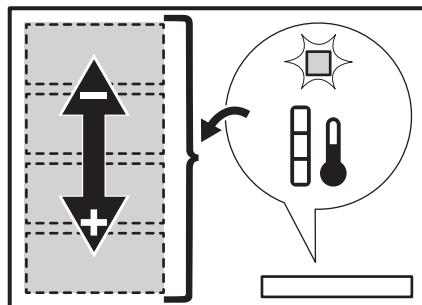
Gătire presetată Modul

Aceasta functie va permite sa reglați temperatura prin mutarea vasului pe o pozitie diferita de pe suprafata de gătit prin inducție.

Functia împarte suprafata de gătit prin inducție în trei suprafete cu diferite niveluri ale puterii. Plita sesizează poziția vasului și

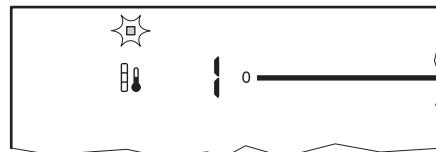
setează nivelul de putere corespunzător poziției respective. Puteti pune vasul în față, la mijloc sau în spate. Dacă puneti vasul în față, aveți la dispozitie nivelul maxim de putere. Puteti reduce nivelul puterii mutând vasul în mijloc sau în spate.

- i** Folositi doar un singur vas atunci când utilizați funcția.

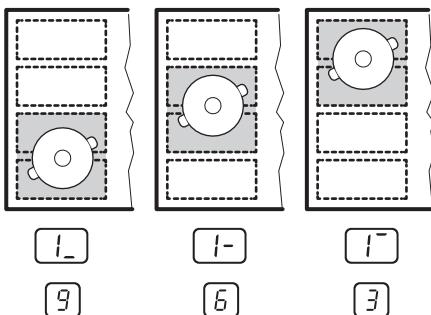


Informații cu caracter general:

- Diametrul minim al bazei vasului pentru această funcție este de 160 mm.
- Afișajul nivelului puterii de la selectorul de putere pentru stanga spate indică poziția vasului de pe suprafața de gătit prin inducție. Față **I-**, mijloc **I-**, spate **I+**.



- Afișajul nivelului puterii de la selectorul de putere pentru stanga față indică nivelul de putere. **Pentru a modifica nivelul puterii folositi selectorul de putere pentru stanga față.**
- Atunci când activați funcția pentru prima dată, veți avea nivelul de putere **9** pentru poziția din față, **6** pentru poziția din mijloc și **3** pentru poziția din spate.



Activarea funcției

Pentru a activa funcția, puneti vasul pe poziția corectă de pe suprafața de gătit.

Atingeți . Indicatorul de deasupra simbolului se aprinde. Dacă nu puneti vasul pe suprafața de gătit, se aprinde și după 2 minute suprafața de gătit prin inducție este setată la .

Dezactivarea funcției

Pentru a dezactiva funcția, atingeți sau setați nivelul puterii la . Indicatorul aflat deasupra simbolului se stinge.

Puteți modifica nivelul puterii pentru fiecare poziție separat. Plita va reține nivelurile de putere date viitoare când activați funcția. Dacă apare o pană de curent, plita va reveni la setările implicate ale funcției.

Tabel de gătit

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite.	conform necesitătilor	Puneti un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lăptă, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lăptă.
3 - 4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4 - 5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim $\frac{1}{4}$ l de apă pentru 750 g de cartofi.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
4 - 5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire usoară: escalop, cordon bleu de vitel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7 - 8	Chiftelute, mușchiuleț, fripturi bine prăjite.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carne la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji cartofi.		
(P)	Pentru a fierbe cantități mari de apă. Booster este activată.		

 Datele din tabel sunt doar orientative.

Îndrumări privind vasele

 **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Ce vase să folosiți

Folosiți doar vase care sunt adecvate pentru plitele cu inducție. Vasul trebuie fabricat din material feromagnetic, cum ar fi:

- fontă;
- oțel emailat;
- oțel carbon;
- oțel inoxidabil (majoritatea tipurilor);
- aluminiu acoperit în strat feromagnetic sau cu o placă feromagnetică.

Pentru a stabili dacă o oală sau cratiță poate fi folosită, verificați dacă apare simbolul  (ștanțat, de obicei, pe baza vasului). Mai puteți pune un magnet pe bază. Dacă este atras de bază, vasul va funcționa pe plita cu inducție.

Pentru a asigura eficiența optimă, folosiți întotdeauna oale și cratițe cu o bază plană care distribuie uniform căldura. Dacă baza nu este dreaptă, va fi afectată puterea și conducția căldurii.

Modul de utilizare

Diametrul minim al bazei oalei / cratiței pentru diferite zone de gătit

Pentru a asigura funcționarea corectă a plitei, vasul trebuie să aibă un diametru minim adecvat, precum și să acopere unul sau mai multe din punctele de referință indicate pe suprafața plitei.

Folosiți întotdeauna zona de gătit care corespunde cel mai bine cu diametrul bazei vasului.

Zonă de gătit	Diametru vas [mm]
Suprafață flexibilă de gătit prin inducție	100 ¹⁾
Dreapta spate	145 - 265
Dreapta față	145 - 265

1) Diametrul minim al bazei oalei / cratiței pentru o singură secțiune.

Oale / cratițe goale sau cu baza subțire

Nu folosiți pe plită oale / cratițe goale sau vase cu baze subțiri deoarece nu se va putea monitoriza temperatura sau se va opri automat dacă temperatura este prea ridicată. Aceasta poate deteriora vasul sau suprafața plitei. Dacă apare o astfel de situație, nu atingeți nimic și așteptați răcirea tuturor componentelor.

Dacă pe afișaj apare un mesaj de eroare, consultați „Depanare”.

Îngrijirea și curățarea

Informații cu caracter general

- AVERTISMENT!** Înainte de curățare, opriți cupitorul și lăsați-i să se răcească
- AVERTISMENT!** Din motive de siguranță, nu curătați cupitorul cu un aparat de curățat cu jet de abur sau cu presiune mare.
- AVERTISMENT!** Obiectele ascuțite și agenții de curățare abrazivi deteriorează aparatul. Curătați aparatul și îndepărtați reziduurile cu apă și detergent de vase după fiecare utilizare. De asemenea, îndepărtați resturile de agent de curățare.
- i** Zgârieturile sau porțiunile întunecate de pe sticla ceramică care nu pot fi îndepărtate nu influențează funcționarea aparatului.

Depanare

- AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranță.

Recomandări / sfaturi Zgomote în timpul gătitului

Atunci când o zonă de gătit este activă, poate scoate un bâzâlt scurt. Aceasta este o caracteristică a tuturor zonelor de gătit din vitroceramică și nu afectează nici funcționarea, nici durata de viață a aparatului. Zgomotul depinde de tipul de vas folosit. Dacă zgomotul este foarte deranjant, ajută să schimbați vasul.

Îndepărtarea resturilor, inclusiv a celor rezistente

Alimentele care conțin zahăr, material plastic, resturi de folie de aluminiu trebuie îndepărtate imediat. Cea mai bună unealtă pentru curățarea suprafeței de sticlă este o racletă. Aceasta nu este livrată împreună cu aparatul. Deplasați oblic o racletă pe suprafața plitei și îndepărtați resturile lisând lama pe suprafață. Curătați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent de vase. La final, uscați suprafața de sticlă cu o lavetă curată.

Inelele de calcar, inelele de apă, picăturile de grăsimi sau decolorările metalice strălucitoare se vor îndepărta după ce aparatul s-a răcit. Utilizați exclusiv o substanță de curățare specială pentru vitroceramică sau oțel inoxidabil.

Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați diagrama de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranta este cauza defectiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui instalațor autorizat.
	Nu ati setat nivelul puterii în mai puțin de 10 secunde.	Porniți din nou plita și setați nivelul de putere în mai puțin de 10 secunde.
	Ați atins 2 sau mai multe simboluri simultan.	Atingeți doar câte un simbol pe rând.
	Pauză funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Este emis un semnal acustic și plita se oprește. Când plita este oprită, este emis un semnal sonor.	Ati pus un obiect pe unul sau mai multe simboluri de pe panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul de pe simboluri.
	Ati pus un obiect pe simbolul ①.	Îndepărtați obiectul de pe simboluri.
Indicator de căldură reziduă nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp.	Dacă zona a funcționat suficient de mult timp pentru a fi fierbinte, contactați Serviciul de asistență post vânzare.
Puterea comută între două niveluri.	Funcția de comutare a puterii funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Simbolurile devin fierbinți.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Nu există niciun semnal atunci când atingeți un simbol de pe panoul de comandă.	Semnalele sunt dezactivate.	Activăți semnalele. Consultați „Utilizarea zilnică”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Zona flexibilă de gătit cu inducție nu încălzește vasul.	Vasul este într-o poziție incorrectă pe zona flexibilă de gătit cu inducție.	Puneți vasul într-o poziție corectă pe zona flexibilă de gătit cu inducție. Poziția vasului depinde de funcția activată sau de modul funcției. Consultați „Zona flexibilă de gătit cu inducție”.
	Diametrul bazei vasului este incorrect pentru funcția activată sau pentru modul funcției.	Folosiți vase cu diametru adecvat pentru funcția activată sau pentru modul funcției. Folosiți vase cu diametrul mai mic de 160 mm pe o singură secțiune a zonei flexibile de gătit cu inducție. Consultați „Zona flexibilă de gătit cu inducție”.
<input type="checkbox"/> se aprinde.	Oprire automată funcționează.	Oprîți plita și porniți-o din nou.
<input checked="" type="checkbox"/> se aprinde.	Pe zonă nu este niciun vas.	Puneți un vas pe zonă.
	Vasul este inadecvat.	Folosiți un vas adecvat. Consultați „Îndrumări privind vasele”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zonă.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Îndrumări privind vasele”.
	Nu există vase pe zonă sau zona nu este complet acoperită.	Puneți vase pe zona de gătit, astfel încât aceasta să fie complet acoperită.
	Modul Multi-Flexi funcționează. Una sau mai multe secțiuni ale modului funcției active nu sunt acoperite de vas.	Puneți vasul pe numărul corespunzător de secțiuni ale modului funcției active sau modificați modul funcției. Consultați „Zona flexibilă de gătit cu inducție”.
	Modul Gătire presetată funcționează. Două vase sunt amplasate pe zona flexibilă de gătit prin inducție.	Folosiți doar un singur vas. Consultați „Zona flexibilă de gătit cu inducție”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Este afișat  și un număr.	Plita prezintă o eroare.	Deconectați un timp plita de la sursa de alimentare electrică. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Reconectați. Dacă simbolul  reapare, contactați un instalator autorizat.
 se aprinde.	Plita are o eroare deoarece un vas a fierit tot lichidul. Oprire automată și s-a activat protecția la supraîncălzire pentru respectiva zonă.	Opriti plita. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare se stinge. Indicatorul de căldură reziduală poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient. Verificați dacă vasul dvs. este compatibil cu plita. Consultați „Îndrumări privind vasele”.

Dacă apare o eroare, încercați să o rezolvați urmând aceste îndrumări privind depanarea. Dacă problema nu poate fi rezolvată, contactați magazinul IKEA sau Serviciul de asistență post vânzare. Găsiți o listă completă de puncte de contact IKEA la finalul acestui manual al utilizatorului.

 Dacă ați utilizat greșit aparatul sau dacă instalarea acestuia nu a fost făcută de un instalator autorizat, este posibil ca vizita tehnicianului Serviciului de asistență post vânzare sau a comerciantului să nu fie gratuită, chiar și în perioada de garanție.

Date tehnice

Plăcuță cu date tehnice

Country of origin © Inter IKEA Systems B.V. 1999	Model 00000000 Typ 60 GAD DC AU 7.35kW
000.000.00	PNC 000 000 000 00 S No 220V-240V AC 50-60 Hz
21552 IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	 Design and Quality IKEA of Sweden 

Imaginea de mai sus are rol reprezentativ pentru plăcuță cu date tehnice a aparatului. Plăcuță efectivă cu datele tehnice se află pe partea inferioară a carcsei. Numărul de serie este specific pentru fiecare produs.

Dragi clienți, păstrați plăcuță suplimentară cu datele tehnice împreună cu manualul utilizatorului. Acest lucru vă va fi de ajutor la identificarea precisă a modelului plitei, în

cazul în care veți avea nevoie de asistență.
Vă mulțumim pentru ajutor!

Eficiență energetică

Fișă cu informații produs în conformitate cu Regulamentul privind proiectarea ecologică

Identificarea modelului	HÖGKLASSIG 404.678.26	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul suprafețelor de gătire	2	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Lungimea (L) și lățimea (W) suprafeței de gătire	Stânga	L 45.6 cm W 21.6 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) suprafeței de gătire	Dreapta	L 36.6 cm W 27.0 cm
Consumul de energie al suprafeței de gătire (EC electric cooking)	Stânga	187.0 Wh/kg
Consumul de energie al suprafeței de gătire (EC electric cooking)	Dreapta	188.4 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		187.7 Wh/kg

IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 – Aparate de gătit electrocasnice – Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței

Măsurătorile de energie referitoare la suprafața de gătire sunt identificate de marcajele corespunzătoare zonelor de gătire respective.

Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacice pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

Informații privind mediul

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie

puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din

aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere.

Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

GARANȚIA IKEA

Cât timp este valabilă garanția IKEA?

Această garanție este valabilă timp de 5 ani de la data cumpărării inițiale a aparatului dvs. de la IKEA. Este necesar bonul fiscal inițial pentru dovedirea achiziției. Dacă se efectuează lucrări de service în baza garanției, acest lucru nu va extinde perioada de garanție pentru aparat.

Cine va executa reparațiile?

Furnizorul de asistență IKEA va furniza asistență prin centrele sale de asistență sau prin rețeaua de parteneri autorizați pentru asistență.

Ce anume acoperă această garanție?

Această garanție acoperă defectiunile aparatului, care au fost cauzate de defecte din fabricație sau de defectiuni ale materialului, apărute de la data cumpărării de la IKEA. Această garanție se aplică numai pentru uzul casnic. Excepțiile sunt specificate sub titlul "Ce anume nu este acoperit de această garanție?" În timpul perioadei de garanție, costurile pentru remedierea defectiunilor, de ex. reparații, piese, manoperă și deplasare, vor fi acoperite, cu condiția ca aparatul să fie accesibil pentru reparații fără cheltuieli speciale, iar defectiunea să fie cauzată de un defect din construcție sau de un defect al materialelor, acoperit de garanție. În aceste condiții sunt aplicabile liniile directoare EU (Nr. 99/44/EG) și reglementările locale respective. Piesele înlocuite devin proprietatea firmei IKEA.

Ce va face IKEA pentru a corecta problema?

Furnizorul de asistență desemnat de IKEA va examina produsul și va hotărî, la discreția sa, dacă este acoperit de această garanție. Dacă se consideră că produsul este acoperit,

furnizorul de asistență IKEA sau partenerii autorizați pentru asistență, prin centrele lor de asistență, la discreția lor, fie vor repara produsul defect, fie îl vor înlocui cu același produs sau cu altul comparabil.

Ce anume nu este acoperit de această garanție?

- Uzura normală.
- Deteriorările deliberate sau din neglijență, deteriorările cauzate de nerespectarea instrucțiunilor de funcționare, instalarea incorectă sau conectarea la o tensiune greșită, deteriorările cauzate de reacții chimice sau electro-chimice, deteriorările provocate de rugină, corozione sau apă, inclusiv, dar nu limitat la acestea, deteriorările cauzate de conținutul excesiv de calcar din apa de alimentare, deteriorările cauzate de condițiile de mediu anormale.
- Piese de consumabil, inclusiv bateriile și bucările.
- Piese de nefuncționale și decorative, care nu afectează utilizarea normală a aparatului, inclusiv zgârieturile și posibilele diferențe de culoare.
- Deteriorările accidentale cauzate de obiecte sau substanțe străine și curățarea sau deblocarea filtrelor, a sistemelor de evacuare sau a sertarelor pentru detergent.
- Deteriorarea următoarelor piese: vitroceramică, accesorii, coșurile de vase și de tacâmuri, țevile de alimentare și de evacuare, garnituri de etanșare, becuri și capace de becuri, ecrane, butoane, carcase și piese ale carcaselor. Cu excepția cazurilor în care se demonstrează că aceste deteriorări au fost cauzate de defecte din fabricație.

- Cazurile în care nu s-a găsit nicio defectiune în timpul vizitei tehnicienului.
- Reparațiile care nu au fost executate de furnizorii de asistență desemnați de noi și/sau de un partener contractual autorizat pentru asistență, sau pentru care s-au folosit piese de schimb neoriginale.
- Reparațiile cauzate de o instalare defectuoasă sau care nu este conformă cu specificațiile.
- Utilizarea aparatului în mediu non-casnic, de ex. utilizarea profesională.
- Deteriorările din cauza transportului. Dacă un client transportă produsul la domiciliul propriu sau la o altă adresă, IKEA nu răspunde pentru nici un fel de deteriorare care poate apărea pe durata transportului. Totuși, dacă IKEA livrează produsul la adresa clientului, atunci deteriorarea produsului care apare pe durata acestei livrări va fi acoperită de această garanție.
- Costul pentru efectuarea instalării inițiale a aparatului IKEA. Pe de altă parte, dacă un furnizor de servicii IKEA sau partenerul său autorizat de service repară sau înlocuiește aparatul în conformitate cu termenii acestei garanții, furnizorul de servicii sau partenerul său autorizat de service va reinstala aparatul reparat sau va instala piesa de schimb, dacă este necesar.

Această restricție nu se aplică operațiunilor corecte efectuate de un specialist calificat, care a folosit piesele noastre originale, pentru a adapta aparatul la specificațiile de siguranță tehnică din altă țară a UE.

Cum se aplică legea din țara de utilizare

Garanția IKEA vă acordă drepturi legale specifice, care acoperă sau depășesc cerințele legilor locale, care pot varia de la o țară la alta.

Zona de validitate

Pentru aparatelor care sunt cumpărate într-o țară a UE și sunt duse în altă țară a UE, asistența va fi furnizată în cadrul condițiilor de garanție normale în noua țară. Obligația

de a asigura asistență în cadrul garanției există doar dacă:

- aparatul respectă și este instalat în conformitate cu specificațiile tehnice din țara în care se solicită cererea de garanție;
- aparatul respectă și este instalat în conformitate cu Instrucțiunile de Asamblare și Informațiile privind siguranța din Manualul Utilizatorului;

Centrul de service autorizat pentru aparatelor IKEA:

Vă rugăm nu ezitați să contactați centrul de service autorizat IKEA pentru:

1. a face o solicitare în condițiile acestei garanții;
2. a cere lămuriri despre instalarea aparatului IKEA în mobila de bucătărie specială IKEA. Asistența nu furnizează lămuriri legate de:
 - instalarea generală a bucătăriei IKEA;
 - racordările la electricitate (dacă mașina este livrată fără ștecher și cablu), la apă și la gaz, deoarece acestea trebuie efectuate de un tehnician specializat de la serviciul de asistență.
3. a cere lămuriri despre conținutul manualului utilizatorului și despre specificațiile aparatului IKEA.

Pentru a vă putea asigura cea mai bună asistență, vă rugăm să citiți cu atenție Instrucțiunile de Asamblare și/sau secțiunea din Manualul Utilizatorului din această broșură, înainte de a ne contacta.

Cum ne puteți contacta dacă aveți nevoie de asistență noastră



Vă rugăm consultați ultima pagină a acestui manual pentru lista completă de contact IKEA și numerele de telefon naționale corespunzătoare.

- ⓘ Entru a vă putea oferi un serviciu mai rapid, vă recomandăm să utilizați numerele de telefon speciale, din lista de la sfârșitul acestui manual. Consultați întotdeauna numerele indicate în broșura aparatului specific pentru care aveți nevoie de asistență. Înainte de a ne apela trebuie să aveți la îndemână numărul articoului IKEA (codul din 8 cifre) și numărul de serie (codul din 8 cifre care se găsește pe plăcuța cu caracteristicile tehnice) aferent aparatului pentru care solicitați asistență.

ⓘ **PĂSTRAȚI BONUL DE CUMPĂRARE!**

Este dovada dv. de cumpărare și este necesar pentru aplicarea garanției. Atenție, pe chitanță se găsește atât numele articoului IKEA, cât și numărul (un cod de 8 cifre) pentru fiecare dintre aparatelor cumpărate.

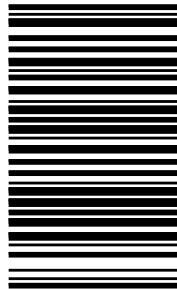
Mai aveți nevoie de ajutor?

Pentru orice întrebare care nu are legătură cu service-ul aparatelor dvs., vă rugăm contactați call center-ul celui mai apropiat magazin IKEA. Vă recomandăm să citiți cu atenție documentația aparatului înainte de a ne contacta.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	7015 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktag von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κύπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland Luxembourg	050-7111267 (0900-BEL IKEA) +31 50711267 (internationaal)	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.	ma-vr: 8.00 - 21.00 zat: 9.00 - 21.00 zon / pub. vakantie: 10.00 - 18.00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 and +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werkstage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma – To 8:00 - 18:00 Pe 9:00-16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Україна			www.ikea.com



867378271-A-302022



CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2022

21552

AA-2198532-4