LAGAN

GB

DE

FR

IT

Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH 3
DEUTSCH 17
FRANÇAIS 33
ITALIANO 49

Content

Safety information	3	Care and cleaning	12
Safety instruction	5	Troubleshooting	13
Installation	7	Technical data	14
Product description	8	Energy efficiency	14
Indicators	9	Environmental concerns	15
Daily use	9	IKEA Warranty	15
Cookware guidance	11		

Subject to change without notice.

⚠ Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damage. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts may become hot during use.

- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

General Safety

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Safety instruction

Installation

⚠ **Warning!** The appliance must be installed by the authorised installer.

ⓘ Follow the Assembly instructions supplied with the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Make sure that the space underneath the hob is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. If the appliance is installed above the drawers, make sure to install a non-combustible separation panel under the appliances to prevent access to the bottom.

Electrical Connection

⚠ **Warning!** Risk of fire and electric shock.

- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.

- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

Use

⚠ **Warning!** Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household use only
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.

⚠ **Warning!** Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass /glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

Disposal

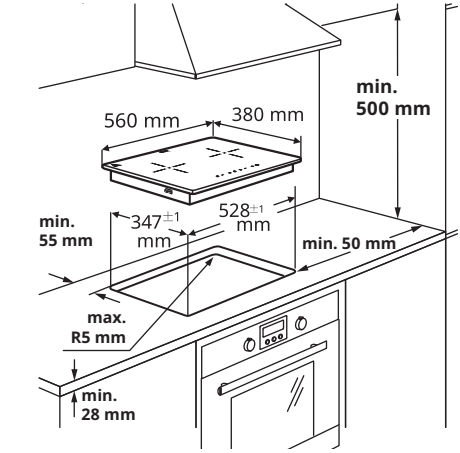
⚠ **Warning!** Risk of injury or suffocation.

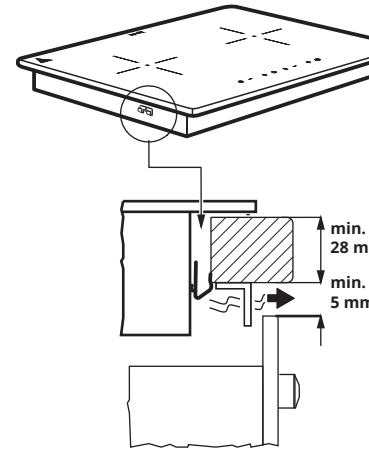
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

Installation

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

General information



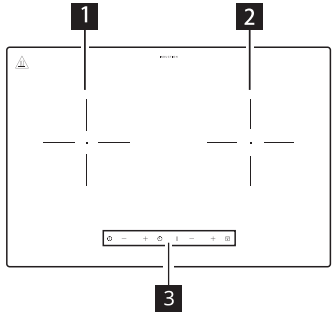


ⓘ Installation process must follow the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

- For further information on the installation refer to the Assembly Instruction.
- If there is no oven beneath the hob, install a separation panel under the appliance according to the Assembly Instruction.
- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.

Product description

Cooking surface layout

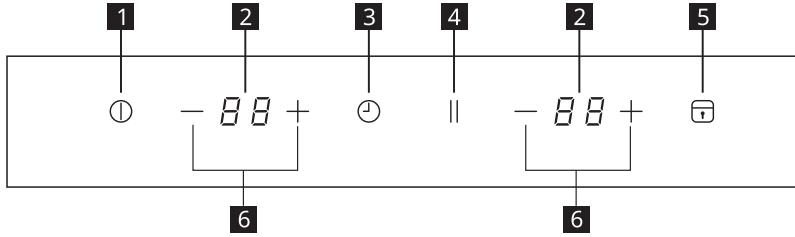


1 Left cooking zone (145mm) 1200W

2 Right cooking zone (150mm) 2000W

3 Control panel

Control panel layout



1 On/Off

2 Power level/Timer display

3 Timer control

4 Pause

5 Lock/Child lock

6 Power level setting - / +

Touch Control sensor fields and displays

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

Indicators

U Pot incorrectly positioned or missing

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

H Residual heat

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

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

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

Daily use

Connecting to socket

1. After insert the plug into main supply, the child lock will be activated. Press and hold the Child Lock key for 2 seconds to deactivate.

ON/OFF

1. Press the ON/OFF key, the screen will display "0" as in standby mode and the power indicator light will light up. If there is no heat setting selected within 1 minute, the hob will switch off automatically without pressing the ON/ OFF key.
2. Press ON/OFF key during operation, the hob will switch off.

Power level/Timer setting

1. Press — or + to control the heat level or timer setting during operation.
2. Press —, the power level will go straight to "9". Press — to decrease the power level from "9" to "0".
3. Press +, the power level will increase from "0". Press + to increase the power level from "0" to "9".

Lock function

When the cooking zones operate, you can lock the control panel. It prevents an accidental change of the heat setting. The hob can still be shut off by the ON/OFF key.

Activate Lock function:

1. Set the wanted heat setting.
2. Activate lock function by pressing the Lock key for 2 seconds. The Lock key is activated when it is lit up and a sound is given. If active the Timer key, it will stay on.

Deactivate lock function:

1. Deactivate lock function by pressing the Lock key for 2 seconds. The Lock key is deactivated when the light stops and a sound is given.
2. The heat setting will return to the previous setting.

Child lock function

You can also keep control panel locked when the hob is not operating. This function prevents an accidental operation of the appliance.

Activate the child lock

1. Activate the appliance with the ON/OFF key. Do not set any power level.
2. Press the Lock key for 3 seconds. The function is activated when Lock key indicator is lit up and a sound is given.
3. Deactivate the appliance with the ON/OFF key.

Deactivate the child lock

1. Press the Lock key for 3 seconds. The function is deactivated when the Lock key indicator goes off and a sound is given.

||

Pause

1. Press the Pause key under operation, the screen will display "- -", and the hob will be paused temporarily. The hob will stop heating and no power output.
2. Press this key again, it will resume to the previous cooking setting.
3. If you do not press the Pause key to return to operation within 10 minutes during pause status, the hob will enter to standby mode.
4. The pause function will activate for both cooking zones at the same time.

Timer

1. The timer function is used to set cooking time with a maximum time of 99 minutes. Press the Timer key to activate Timer, the screen for both cooking zones will display "00".
2. Press + or — to set timer. If there is no operation of time within 5 seconds, the timer will be cancel.
3. To set wished timer setting, press + to increase time setting starting from 00 minutes. When pressing + for longer time, setting will increase by 10 minutes. Press — to decrease time setting starting from 99 minutes. When pressing — for longer time, setting will decrease by 10 minutes.
4. During the Timer status, the power level and time will be alternately displayed in the screen. When the power level is decreased to "0", the timer will be deactivated.
5. When the timer is deactivated, the hob will beep 3 times and switch off automatically.
6. If both zones are in the timer status, one zone reach the time to "0", it will beep 3 times and switch off. Another zone will keep the timer status if it does not reach its time setting.

Automatic Switch off

The function switches the hob off automatically if:

- You do not set the heat setting after switching on the hob within 1 minute.
- You do not switch a cooking zone off or you do not modify the heat setting after 2 hours, or if the overheating occurs (e.g. when a pan boils dry).

Cookware guidance

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

What pots to use

Only use pots and pans with bottom made from ferromagnetic material which are suitable for use with inductions hobs:
- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel
- stainless steel (although not all)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

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

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

How to use

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

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

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

Cooking zone	Recommended cookware diameter [mm]
Left cooking zone	120-200
Right cooking zone	120-200

Empty or thin-based pots/pans

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will not be able to monitor the temperature or turn off automatically if the temperature is too high, damaging the pan or the hob surface. If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

If an error message appears, refer to "Troubleshooting".

Hint/tips

Noise during cooking

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

Care and cleaning

⚠ **Warning!** Switch the appliance off and let it cool down before disconnecting it.

⚠ **Warning!** Switch the appliance off and let it cool down before you clean it.

⚠ **Warning!** For safety reasons, do not clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.

⚠ **Warning!** Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance. Clean the appliance and remove the residues with water and washing up liquid after each use. Remove also the remnants of the cleaning agents!

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

Removing the residues and stubborn residues:

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

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The appliance does not operate.	Power shortage or power short circuit in the power source of your home.	
	Power connection to socket not performed properly.	Overlook the power supply to hob for correct connection.
	More than 10 seconds have passed since the appliance was switched on.	Switch the appliance on again.
	Child lock is switched on.	Deactivate Child lock. (See the section "Child lock function").
	Several sensor fields were touched at the same time.	Only touch one sensor field.
Appliance stops operating. Error indication: U → u	The cookware is not suitable for induction.	Change to a cookware suitable for induction.
	No cookware on cooking zone or cookware diameter is less than 120mm.	Place cookware on the cooking zone.
Appliance stops operating. Error indication: E2	The temperature sensor of IGBT is short circuit or open circuit.	Turn off the appliance and restart after 5 minutes. If E2 persists, please contact nearest IKEA store.
Appliance stops operating. Error indication: E3	The main power supply is over AC 270V.	Change to product suitable power supply.
Appliance stops operating. Error indication: E4	The main power supply is lower than AC 95V.	Change to product suitable power supply.
Appliance stops operating. Error indication: E5	The temperature sensor of the appliance is short circuit or open circuit.	Turn off the appliance and restart after 5 minutes. If E2 persists, please contact nearest IKEA store.
Appliance stops operating. Error indication: E1	Internal exception	Turn off the appliance and restart after 5 minutes. If E0 persists, please contact nearest IKEA store.

Error code shows when the hob is powered on and error is detected, E and numbers are displayed intermittently (1 second) and circulation.

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

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

Technical data

Rated Power	3200W
Rated Voltage	220V-240V~
Rated Frequency	50-60Hz
Depth	560mm
Width	380mm
Height	57mm
Net Weight	6.5kg

Energy efficiency

Model identification		LAGAN 705-060-96
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		2
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left Right	14.0 cm 15.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left Right	186.9 Wh/Kg 190.3 Wh/Kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		188.6 Wh/Kg

Information on the product pursuant to EU regulation n° 66/2014 Reference standards:

EN/IEC-60350-2

CE This appliance has been designed, manufactured and sold in compliance with EEC Directives.

The technical data is provided on the rating plate affixed to the bottom of the product.

Environmental concerns

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

IKEA Warranty

How long is the IKEA Warranty valid?

This warranty is valid for 2 years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless otherwise specified in national legislation. Please go to IKEA.com to find out what applies in your country. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under warranty, this will not extend the warranty period for the appliance.

Who will execute the service?

Contact nearest IKEA store.

What does this warranty cover?

The warranty covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This warranty applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this warranty?" Within the warranty period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this warranty. If considered covered, IKEA will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this warranty?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or Water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible colour differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs,

casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non- domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this warranty, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

How country law applies

The IKEA warranty gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the warranty conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the warranty exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:
- the technical specifications of the country in which the warranty claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA to:
- make a service request under this warranty;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

How to reach us if you need our service

The IKEA after sales customer service centre will assist you on the phone with basic trouble shooting for your appliance at the time of service call request. Please see the IKEA catalogue or visit www.ikea.com to find your local store phone number and opening time.

In order to provide you a quicker service, please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) placed on the rating plate of your appliance.

SAVE THE SALES RECEIPT!

It is your proof of purchase and required for the warranty to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances please contact your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Inhalt

Allgemeine Sicherheitshinweise	17	Reinigung und Pflege	26
Sicherheitsanweisungen	19	Fehlerbehebung	27
Installation	21	Technische Daten	29
Produktbeschreibung	22	Energieeffizienz	29
Anzeigen	23	Hinweise zum Umweltschutz	30
Täglicher Gebrauch	23	IKEA-Garantie	30
Hinweise zum Kochgeschirr	25		

Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorbehalten.

⚠ Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Installation und Gebrauch des Geräts die mitgelieferte Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine unsachgemäße Installation und Verwendung zu Verletzungen und Schäden führt. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung immer in der Nähe des Geräts auf.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

- Dieses Gerät ist zur Verwendung durch Kinder ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten und Personen ohne nötige Erfahrung oder ausreichende Kenntnisse vom Produkt geeignet, wenn diese dabei beaufsichtigt werden, vorher in die sichere Verwendung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nicht unbeaufsichtigt vorgenommen werden.
- Kinder unter 8 Jahre sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie befinden sich unter Aufsicht eines Erwachsenen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie alle Verpackungen von Kindern fern und entsorgen Sie diese entsprechend.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt. Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden.

- Wenn das Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, muss diese aktiviert werden.
- Kinder dürfen Reinigung und Pflege des Geräts nicht ohne Aufsicht durchführen.

Allgemeine Sicherheit

- WARNUNG: Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Es sollte darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- VORSICHT! Der Garvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Garvorgang muss durchgehend beaufsichtigt werden.
- WARNUNG: Es besteht Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie es eingebaut haben.
- Trennen Sie das Gerät vor der Wartung vom Stromnetz.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Verwendung mittels der Bedienelemente aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Wenn die Glaskeramikoberfläche / Glasfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenn das Stromkabel beschädigt wurde, muss dieses entweder vom Hersteller, einem autorisierten Service-Center oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.

- WARNUNG: Verwenden Sie nur Kochfeld-Schutzsysteme, die vom Hersteller des Kochgerätes entwickelt wurden oder vom Hersteller des Gerätes in der Bedienungsanleitung als geeignet genannt werden oder Schutzsysteme, die in das Gerät eingebaut sind. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzsystemen kann Unfälle verursachen.

Sicherheitsanweisungen

Installation

⚠ **Warnung!** Das Gerät muss von einem autorisierten Fachbetrieb installiert werden.

ⓘ Beachten Sie die dem Gerät beiliegende Montageanleitung.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Installieren und verwenden Sie kein beschädigtes Gerät.
- Halten Sie den Mindestabstand zu anderen Geräten ein.
- Seien Sie stets vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Verwenden Sie stets Sicherheitshandschuhe und geschlossenes Schuhwerk.
- Versiegeln Sie die Schnittflächen mit einem Dichtmittel, um ein Aufquellen aufgrund von Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Unterseite des Geräts vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben einer Tür oder unter einem Fenster auf. Dadurch wird verhindert, dass heißes Kochgeschirr beim Öffnen der Tür oder des Fensters herunterfällt.
- Achten Sie darauf, dass der Raum unter dem Kochfeld ausreichende Luftzirkulation bietet.
- Die Unterseite des Geräts kann heiß werden. Wenn das Gerät über Schubladen installiert wird, achten Sie darauf, eine nicht brennbare Trennwand unter dem Gerät zu installieren, um den Zugang zum Boden zu verhindern.

Elektrischer Anschluss

⚠ **Warnung!** Es besteht Brand- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Eingriff, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt installiert ist. Ein loses und falsches Netzkabel oder ein falscher Stecker (falls vorhanden) kann dazu führen, dass das Gerät zu heiß wird.
- Verwenden Sie ein geeignetes Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Netzkabel nicht verheddert.
- Achten Sie darauf, dass ein Berührungsschutz installiert ist.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder der Stecker (falls zutreffend) nicht das heiße Gerät oder Kochgeschirr berührt, wenn Sie das Gerät an einer nahe gelegenen Steckdose anschließen.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls vorhanden) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst oder an einen Elektriker, um ein beschädigtes Netzkabel auszutauschen.

- Der Berührungsschutz der spannungsführenden und isolierten Teile muss so befestigt sein, dass er nicht ohne Werkzeug entfernt werden kann.
- Stecken Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass Sie auch nach der Installation an die Steckdose gelangen können.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, stecken Sie den Netzstecker nicht ein.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät vom Strom zu trennen. Fassen Sie immer am Netzstecker an.

Gebrauch

⚠ **Warnung!** Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden).
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Veränderungen am Gerät vor.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf den Topfsensor.
- Legen Sie kein Besteck oder Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie können heiß werden.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Berührung gekommen ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Wenn die Oberfläche des Geräts rissig ist, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz. Damit vermeiden Sie einen Stromschlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Zutaten in heißes Öl geben, kann das in Spritzer resultieren.

⚠ **Warnung!** Es besteht Brand- und Explosionsgefahr.

- Fett und Öl kann beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände von Fett und Öl fern, wenn Sie damit kochen.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können eine Selbstentzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl, das möglicherweise Speisereste enthält, kann bei einer niedrigeren Temperatur bereits einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Bewahren Sie keine brennbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entzündlichen Materialien getränkt sind, in dem Gerät auf.

⚠ **Warnung!** Gefahr der Beschädigung des Geräts.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf die Glasfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht trocken kochen.
- Achten Sie darauf, dass kein Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf das Gerät fallen. Die Oberfläche kann beschädigt werden.
- Aktivieren Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigtem Boden kann Kratzer auf dem Glas bzw. der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche umsetzen müssen.
- Dieses Gerät ist nur für Kochzwecke bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke, z. B. Raumheizung, verwendet werden.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Beschädigung des Oberflächenmaterials zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Nutzen Sie zur Reinigung des Geräts kein Sprühwasser oder Dampf.

- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten weichen Tuch. Verwenden Sie ausschließlich neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallobjekte.

Entsorgung

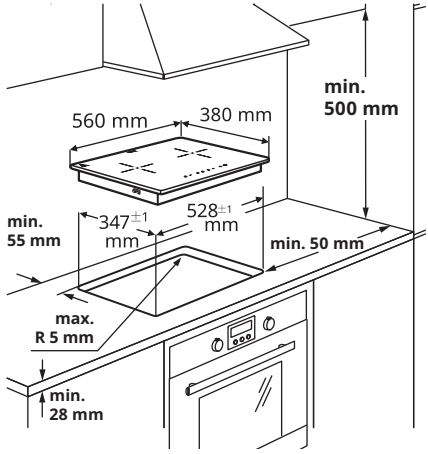
⚠ **Warnung!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

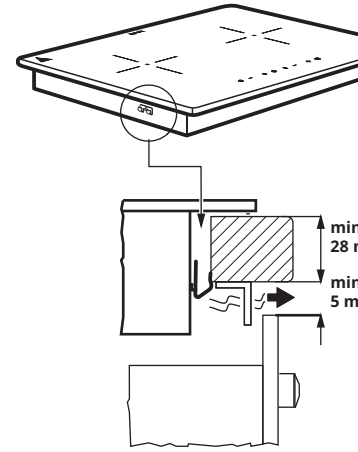
- Wenden Sie sich für Informationen zur sachgemäßen Entsorgung des Geräts an Ihre Kommunalverwaltung.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Schneiden Sie das Netzkabel nahe am Gerät ab und entsorgen Sie es.

Installation

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel zur Sicherheit.

Allgemeine Hinweise



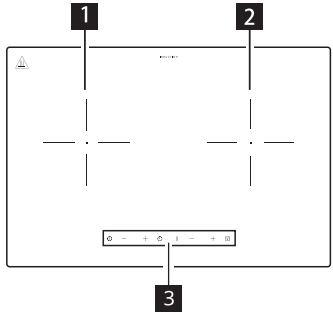


ⓘ Der Installationsvorgang muss gemäß der gültigen Gesetze, Verordnung und Richtlinien (elektrische Sicherheitsregeln und-bestimmungen, ordnungsgemäße Wiederverwertung gemäß der Bestimmungen, usw.) des Landes ausgeführt werden, in dem das Gerät verwendet wird!

- Weitere Informationen zur Installation finden Sie in der Montageanleitung.
- Wenn sich unter dem Kochfeld kein Backofen befindet, installieren Sie unter dem Gerät gemäß der Montageanleitung eine Trennwand.
- Verwenden Sie keine Silikondichtungen zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte.

Produktbeschreibung

Anordnung der Kochflächen

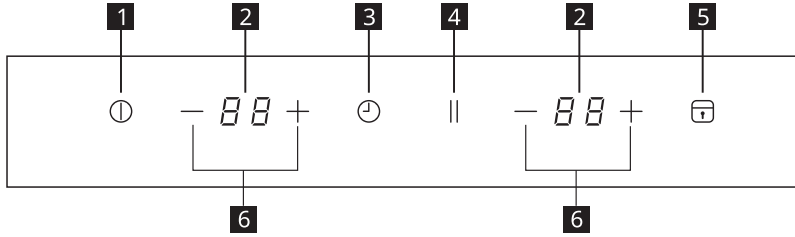


1 Linke Kochzone (145 mm) 1200 W

2 Rechte Kochzone (150 mm) 2000 W

3 Bedienfeld

Aufbau des Bedienfelds



1 An/Aus

2 Leistungsstufe/Timer-Display

3 Timer

4 Pause

5 Sperre/Kindersicherung

6 Einstellung der Leistungsstufe - / +

Touch-Betrieb Sensorfelder und Anzeigen

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

Anzeigen

U Topf falsch gesetzt oder fehlt

Das Symbol erscheint, wenn der Topf für das Induktionskochen nicht geeignet ist, nicht richtig gesetzt ist oder nicht die richtige Größe für das ausgewählte Kochfeld hat. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach der Auswahl kein Topf erkannt, schaltet sich dieses Kochfeld ab.

H Restwärme

Wenn die Anzeige „H“ erscheint, ist das Kochfeld noch heiß. Sobald es abgekühlt ist, erlischt die Anzeige.

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

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

Täglicher Gebrauch

Anschluss an die Steckdose

1. Nachdem der Stecker in die Steckdose eingesteckt wurde, wird die Kindersicherung aktiviert. Halten Sie die Taste für die Kindersicherung 2 Sekunden lang gedrückt, um sie zu deaktivieren.

AN/AUS

1. Betätigen Sie die Taste AN/AUS. Auf dem Display wird, wie im Bereitschaftsmodus, „0“ angezeigt und die Stromanzeige leuchtet auf. Wenn innerhalb von 1 Minute keine Wärmeeinstellung ausgewählt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ohne dass die Taste AN/AUS betätigt wird.
2. Wird die AN/AUS-Taste während des Betriebs betätigt, schaltet sich das Kochfeld aus.

Leistungsstufe/Timer-Einstellung

1. Betätigen Sie während des Betriebes — oder +, um die Wärmestufen oder die Timer-Einstellungen zu steuern.
2. Das Betätigen von — schaltet direkt auf die Leistungsstufe „9“. Drücken Sie —, um die Leistungsstufe von „9“ auf „0“ zu verringern.
3. Drücken Sie +, um die Leistungsstufe von „0“ zu erhöhen. Drücken Sie +, um die Leistungsstufe von „0“ auf „9“ zu erhöhen.

Sperrfunktion

Wenn die Kochzonen in Verwendung sind, können Sie das Bedienfeld sperren. Dies verhindert eine versehentliche Änderung der Wärmeeinstellungen. Das Kochfeld kann immer noch mithilfe der Taste AN/AUS ausgeschaltet werden.

Sperrfunktion einschalten:

1. Stellen Sie die gewünschte Wärme ein.
2. Aktivieren Sie die Sperrfunktion, indem Sie die Sperrtaste für 2 Sekunden gedrückt halten. Die Sperrtaste ist aktiviert, wenn sie aufleuchtet und ein Signalton ausgegeben wird. Wenn die Timer-Taste aktiv ist, leuchtet sie weiter.

Sperrfunktion ausschalten:

1. Deaktivieren Sie die Sperrfunktion, indem Sie die Sperrtaste für 2 Sekunden gedrückt halten. Die Sperrtaste ist deaktiviert, wenn sie nicht mehr leuchtet und ein Signalton ausgegeben wird.
2. Die Wärmeeinstellungen kehren zu den vorherigen Einstellungen zurück.

Kindersicherungsfunktion

Sie können das Bedienfeld auch sperren, wenn das Kochfeld nicht in Verwendung ist. Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Gerätes.

Setzen der Kindersicherung

1. Das Gerät mit der AN/AUS-Taste aktivieren. Stellen Sie keine Leistungsstufe ein.
2. Drücken Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang. Die Funktion wird durch Aufleuchten der Sperrtastenanzeige und ein Tonsignal gekennzeichnet.
3. Deaktivieren Sie das Gerät mit der AN/AUS-Taste.

Aufheben der Kindersicherung

1. Drücken Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang. Die Aufhebung der Funktion wird durch Erlöschen der Sperrtastenanzeige und ein Tonsignal gekennzeichnet.

||

Pause

1. Drücken Sie während des Betriebs die Pause-Taste, damit wird im Display „- -“ angezeigt und das Kochfeld wird vorübergehend ausgeschaltet. Das Kochfeld heizt nicht mehr und gibt keine Leistung ab.
2. Drücken Sie die Taste erneut, um zu den vorherigen Kocheinstellungen zurückzukehren.
3. Wenn Sie während des Pausemodus nicht innerhalb von 10 Minuten die Pause-Taste drücken, um zum Betrieb zurückzukehren, wechselt das Kochfeld in den Standby-Modus.
4. Die Pausenfunktion wird für beide Kochzonen gleichzeitig aktiviert.

Timer

1. Mit der Timer-Funktion können Kochzeiten mit einer maximalen Dauer von 99 Minuten eingestellt werden. Drücken Sie die Timer-Taste, um den Timer zu aktivieren; damit wird im Display für beide Kochzonen „00“ angezeigt.
2. Zum Einstellen des Timers drücken Sie + oder —. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Zeiteinstellung erfolgt, wird der Timer abgebrochen.
3. Um die gewünschte Timer-Einstellung einzugeben, drücken Sie +, um die Zeit beginnend von 00 Minuten zu erhöhen. Wird die Taste + für länger Zeit gedrückt, erhöht sich die Zeit um jeweils 10 Minuten. Drücken Sie —, um die Zeiteinstellung, beginnend bei 99 Minuten, zu verringern. Wird die Taste — für längere Zeit gedrückt, verkürzt sich die Zeit um jeweils 10 Minuten.
4. Während des Timer-Status werden abwechselnd die Leistungsstufe und die Zeit auf dem Display angezeigt. Wird die Leistungsstufe auf „0“ herabgesetzt, wird der Timer deaktiviert.
5. Wenn der Timer deaktiviert wird, gibt das Kochfeld 3 Signaltöne aus und schaltet sich automatisch aus.
6. Wenn sich beide Zonen im Timer-Status befinden und eine Zone die Zeit „0“ erreicht, gibt sie 3 Signaltöne ab und schaltet sich aus. Die andere Zone bleibt im Timer-Modus, wenn ihre eingestellte Zeit noch nicht erreicht wurde.

Automatische Abschaltung

Dies Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus, wenn:

- Innerhalb von 1 Minute nach dem Einschalten des Kochfeldes keine Leistungsstufe eingestellt wird.
- Wenn Sie die Kochzone nach 2 Stunden nicht ausschalten bzw. die Wärmeeinstellung nicht verändern oder wenn eine Überhitzung auftritt (z. B. wenn ein Kochgeschirr leerkocht).

Hinweise zum Kochgeschirr

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel zur Sicherheit.

Welche Töpfe sind zu verwenden?

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

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

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

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

Gebrauchsanweisung für Töpfe und Pfannen

Mindestdurchmesser des Topfs/ Pfannenbodens für die verschiedenen Kochfelder

Damit das Kochfeld einwandfrei funktioniert, sollte der Topf einen oder mehrere auf dessen Oberfläche angegebene Punkte abdecken und einen geeigneten Mindestdurchmesser aufweisen.

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

Kochzone	Empfohlener Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Linke Kochzone	120 - 200
Rechte Kochzone	120 - 200

Leere oder dünnwandige Töpfe/Pfannen

Benutzen Sie keine leeren oder dünnwandigen Töpfe/Pfannen auf der Kochstelle, da sie dann weder die Temperatur überwachen noch sich bei Überhitzung abschalten kann. Pfanne oder Kochfeld kann dadurch beschädigt werden. In diesem Fall sollten Sie nichts berühren und warten, bis alle Teile abgekühlt sind.

Wenn eine Fehlermeldung erscheint, lesen Sie unter „Fehlerbehebung“ nach.

Hinweise/Tipps

Kochgeräusche

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

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es vom Stromnetz trennen.

⚠ **Warnung!** Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

⚠ **Warnung!** Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit Dampfstrahlern oder Hochdruckreinigern gereinigt werden.

⚠ **Warnung!** Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung und entfernen Sie Rückstände mit Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie auch alle Rückstände der Reinigungsmittel!

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

Entfernen von Rückständen und hartnäckigen Rückständen:

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

Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät arbeitet nicht.	Stromausfall oder Kurzschluss der Stromversorgung Ihres Hauses.	
	Der Stromanschluss zur Steckdose arbeitet nicht ordnungsgemäß.	Überprüfen Sie die Stromversorgung zum Kochfeld auf richtigen Anschluss.
	Es sind mehr als 10 Sekunden vergangen, seit das Gerät eingeschaltet wurde.	Schalten Sie das Gerät wieder ein.
	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Heben Sie die Kindersicherung auf. (Siehe Abschnitt „Kindersicherungsfunktion“).
	Es wurden mehrere Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
Das Gerät stellt den Betrieb ein. Fehleranzeige: U → u	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktionskochen geeignet.	Wechseln Sie zu Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist.
	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld oder sein Durchmesser liegt unter 120 mm.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
Das Gerät stellt den Betrieb ein. Fehleranzeige: E2	Der Temperatursensor des IGBT hat einen Kurzschluss oder ist unterbrochen.	Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es nach fünf Minuten wieder. Wenn Fehler E2 weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das nächste IKEA-Einrichtungshaus.
Das Gerät stellt den Betrieb ein. Fehleranzeige: E3	Die Hauptstromversorgung beträgt mehr als AC 270 V.	Wechseln Sie zu einer Stromversorgung die für das Gerät geeignet ist.
Das Gerät stellt den Betrieb ein. Fehleranzeige: E4	Die Stromversorgung ist niedriger als AC 95 V.	Wechseln Sie zu einer Stromversorgung die für das Gerät geeignet ist.
Das Gerät stellt den Betrieb ein. Fehleranzeige: E5	Der Temperatursensor des Geräts hat einen Kurzschluss oder ist unterbrochen.	Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es nach fünf Minuten wieder. Wenn Fehler E2 weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das nächste IKEA-Einrichtungshaus.
Das Gerät stellt den Betrieb ein. Fehleranzeige: E7	Interne Ausnahme	Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es nach fünf Minuten wieder. Wenn der Fehler E0 weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das nächste IKEA-Einrichtungshaus.

Beim Einschalten des Kochfelds und beim Auftreten eines Fehlers wird ein Fehlercode angezeigt, abwechselnd werden der Buchstabe E und eine Ziffer angezeigt (Turnus von 1 Sekunde).

Wenn eine Störung vorliegt, versuchen Sie, diese zu beheben, indem Sie die Richtlinien zur Fehlerbehebung befolgen. Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich an das nächstgelegene IKEA-Einrichtungshaus.

ⓘ Sollten Sie das Gerät nicht ordnungsgemäß bedient haben, ist es möglich, dass der Kundendienst selbst während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Technische Daten

Nennleistung	3200 W
Nennspannung	220 V - 240 V~
Nennfrequenz	50 - 60 Hz
Tiefe	560 mm
Breite	380 mm
Höhe	57 mm
Eigengewicht	6,5 kg

Energieeffizienz

Modellbezeichnung		LAGAN 705-060-96
Art des Kochfeldes		Eingebautes Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		2
Heiztechnik		Induktion
Durchmesser der runden Kochzonen (Ø)	Links Rechts	14,0 cm 15,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC-Elektrokochen)	Links Rechts	186,9 Wh/kg 190,3 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes (EC-Elektrokochfeld)		188,6 Wh/kg

Informationen zum Produkt gemäß EU-Verordnung Nr. 66/2014 Referenznormen:

EN/IEC-60350-2

CE Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den EG-Richtlinien entwickelt, hergestellt und verkauft.

Die technischen Daten finden Sie auf dem Typenschild, das an der Unterseite des Produkts angebracht ist.

Hinweise zum Umweltschutz

Recyceln Sie Materialien, die mit dem Symbol ♺ gekennzeichnet sind. Geben Sie die Verpackung in eie entsprechenden Container, um sie zu recyceln. Helfen Sie mit, die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen, indem Sie unbrauchbar gewordene Elektro- und Elektronikgeräte dem Recycling zuführen. Entsorgen Sie Geräte mit dem Symbol ⌧ nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Produkt zu Ihrem örtlichen Recyclingstandort oder wenden Sie sich an Ihre Kommunalverwaltung.

Energie sparen

Sie können beim täglichen Kochen Energie sparen, wenn Sie die folgenden Hinweise beachten.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Wenn es möglich ist, setzen Sie immer die Deckel auf die Kochtöpfe.
- Bevor Sie die Kochzone aktivieren, stellen Sie das Kochgeschirr darauf.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

IKEA-Garantie

Wie lange ist die IKEA-Garantie gültig?

Diese Gewährleistung ist 2 Jahre ab Datum des Erstkaufs Ihres Geräts bei IKEA gültig, es sei denn, dass in nationalem Recht etwas anderes angegeben ist. Bitte besuchen Sie IKEA.com, um zu erfahren, welche Regelungen in Ihrem Land Gültigkeit haben. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbelegs erforderlich. Wenn Arbeiten im Rahmen der Gewährleistung durchgeführt werden, verlängert sich die Gewährleistungszeit für das Gerät nicht.

Wer übernimmt den Kundendienst?

Kontaktieren Sie das nächstgelegenen IKEA-Einrichtungshaus.

Was deckt diese Garantie ab?

Die Garantie deckt Fehler des Geräts ab, die durch Fertigungs- oder Materialfehler ab dem Kaufdatum bei IKEA verursacht wurden. Diese Garantie gilt nur für den privaten Gebrauch. Die Ausnahmen sind unter der Überschrift „Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?“ aufgeführt. Innerhalb der Garantiezeit werden die Kosten für die Behebung des Fehlers, wie Reparaturen, Teile, Arbeit und Reisen, übernommen, sofern das Gerät ohne besonderen Aufwand für die Reparatur zugänglich ist. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was unternimmt IKEA, um das Problem zu beheben?

IKEA untersucht das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob es unter diese Garantie fällt. Wenn die Garantie geltend gemacht werden kann, wird IKEA, nach eigenem Ermessen, das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen.

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Normalen Verschleiß.
- Vorsätzliche oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäße Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Rost, Korrosion oder Wasserschäden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf, Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser,
- Beschädigungen durch außergewöhnliche Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleißteile wie Batterien und Lampen.

- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch des Gerätes nicht beeinflussen, sowie Kratzer und mögliche Farbabweichungen.
- Zufallsschäden durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten an Filtern, Abflüssen oder Wasch-/ Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder einem autorisierten Kundendienstpartner ausgeführt wurden oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmäßige Installation erforderliche Reparaturen.
- Die Verwendung des Gerätes in einer nicht-häuslichen Umgebung, d. h. die gewerbliche Nutzung des Gerätes.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selber nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Lieferanschrift des Kunden, werden während dieser Lieferung eventuell aufgetretene Schäden durch IKEA abgedeckt.
- Kosten für die Erstinstallation des IKEA-Geräts. Wenn jedoch ein von IKEA beauftragter Kundendienst oder sein autorisierter Kundendienstpartner das Gerät im Rahmen dieser Garantie repariert oder ersetzt, installiert der beauftragte Kundendienst oder sein autorisierter Kundendienstpartner das reparierte Gerät erneut oder installiert den Ersatz, falls erforderlich.

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen

Die IKEA-Garantie verleiht Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, werden die Leistungen im Rahmen der im neuen Land üblichen Garantiebedingungen erbracht. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur, wenn das Gerät konform ist und

- gemäß den technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde, in dem der Garantieanspruch geltend gemacht wird;
- der Montageanleitung und den Sicherheitshinweisen im Benutzerhandbuch.

KUNDENDIENST für IKEA-Geräte

Bitte zögern Sie nicht, IKEA zu kontaktieren:

- eine Garantieanforderung im Rahmen dieser Garantie gestellt wurde;
- Bei Fragen zu den Funktionen eines IKEA-Gerätes.

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, vorher die Montage- und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

So erreichen Sie unseren Service

Das IKEA Kundendienst-Servicezentrum wird Ihnen am Telefon bei der grundlegenden Fehlersuche und -behebung für Ihr Gerät behilflich sein. Um die Telefonnummer des nächstgelegenen Einrichtungshauses und dessen Öffnungszeiten zu finden, schauen Sie bitte in den IKEA-Katalog oder besuchen Sie www.ikea.com.

Damit wir Ihnen schneller helfen können, geben Sie bitte immer die IKEA-Artikelnummer (8-stelliger Code) an, die sich auf dem Typenschild Ihres Gerätes befindet.

BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF!

von einem Kaufnachweis begleitet wird, der für die Inanspruchnahme der Garantie erforderlich ist. Der Kaufbeleg zeigt ebenfalls den IKEA-Namen und die Artikelnummer (8-stelliger Code) für jedes von Ihnen erworbene Gerät an.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?

Bei allen anderen, nicht kundenspezifischen Fragen bitten wir Sie, sich an den Kundenservice im nächstgelegenen IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.

Sommaire

Informations de sécurité	33	Entretien et nettoyage	42
Consignes de sécurité	35	Dépannage	43
Installation	37	Données techniques	45
Description de l'appareil	38	Efficacité énergétique	45
Voyants	39	Protection de l'environnement	46
Utilisation quotidienne	39	Garantie IKEA	46
Conseils sur les ustensiles de cuisson	41		

Peut être modifié sans préavis.

⚠ Informations de sécurité

Avant l'installation et l'utilisation de cet appareil, lisez attentivement les instructions fournies. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de blessures ou de dommages résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions avec l'appareil pour pouvoir les consulter ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou de la connaissance nécessaire, s'ils sont sous surveillance ou ont reçu les instructions nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil et s'ils en comprennent les dangers. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Gardez tous les emballages hors de portée des enfants et éliminez-les de manière appropriée.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

- Si l'appareil est équipé d'une sécurité enfant, celle-ci doit être activée.
- Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses composants accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- AVERTISSEMENT : L'utilisation sans surveillance de cette plaque de cuisson pour préparer des repas contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et risque de provoquer un incendie.
- Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, commencez par éteindre l'appareil et étouffez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- ATTENTION : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés au-dessus de la surface de la plaque chauffante, car ils risquent de devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant tout entretien.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Éteignez la plaque chauffante après chaque utilisation par le dispositif de commande correspondant et ne faites pas confiance au détecteur d'ustensile de cuisson.

- Si la surface en vitrocéramique ou en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.
- Pour éviter tout risque de danger, faites remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent de son service ou une personne qualifiée.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement des protège-plaques conçus ou recommandés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans le guide d'utilisation en tant que protège-plaques appropriés ou intégrés dans l'appareil. L'utilisation de protège-plaques inappropriés peut provoquer des accidents.

Consignes de sécurité

Installation

⚠ **Avertissement !** L'appareil doit être installé par un installateur agréé.

ⓘ Suivez les instructions de montage fournies avec l'appareil.

- Enlevez tous les emballages.
- N'installez pas et n'utilisez pas un appareil endommagé.
- Respectez une distance minimale par rapport aux autres appareils.
- Faites toujours preuve de prudence lorsque vous déplacez l'appareil, car celui-ci est lourd. Portez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Scellez les surfaces coupées avec un produit d'étanchéité pour éviter que l'humidité ne provoque un gonflement.
- Protégez le fond de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à côté d'une porte ou sous une fenêtre. Vous éviterez ainsi que des ustensiles de cuisine chauds ne tombent de l'appareil lorsque la porte ou la fenêtre est ouverte.
- Assurez-vous que l'espace sous la table de cuisson est suffisant pour la circulation de l'air.
- Le fond de l'appareil peut devenir chaud. Si l'appareil est installé sur des tiroirs, veillez à installer un panneau de séparation non inflammable sous l'appareil pour éviter que la chaleur ne soit transférée.

Connexion électrique

⚠ **Avertissement !** Risque d'incendie et d'électrocution.

- L'appareil doit être connecté à la terre.
- Avant d'effectuer toute opération, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que les paramètres indiqués sur la plaque signalétique sont compatibles avec les caractéristiques électriques de l'alimentation secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé. Un câble électrique ou une fiche (le cas échéant) desserrés ou inadaptés peuvent provoquer une surchauffe de la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation adéquat.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les décharges électriques est installée.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ou la fiche (le cas échéant) ne touche pas l'appareil ou un ustensile de cuisine chaud lorsque vous connectez l'appareil aux prises proches.
- Ne pas utiliser de multiprises et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche (le cas échéant) ou le câble d'alimentation. Contactez notre centre de service agréé ou un électricien pour changer un câble d'alimentation endommagé.

- La protection contre les décharges électriques des parties sous tension et isolées doit être fixée de manière à ne pas pouvoir être retirée sans outil.
- Ne branchez l'appareil sur le secteur qu'une fois l'installation terminée. Assurez-vous de bien pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise secteur est desserrée, ne branchez pas la fiche.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez-le toujours en saisissant la fiche secteur.

Utilisation

⚠ **Avertissement !** Risque de blessure, de brûlure et d'électrocution.

- Retirez l'emballage, l'étiquetage et le film de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation ne soient pas obstruées.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Réglez la zone de cuisson sur « éteindre » après chaque utilisation.
- Ne vous reposez pas sur le détecteur de casserole.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ceux-ci peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme surface de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent se tenir à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson par induction lorsque l'appareil est en marche.
- Lorsque vous plongez des aliments dans l'huile chaude, celle-ci risque de produire des éclaboussures.

⚠ **Avertissement !** Risque d'incendie et d'explosion.

Les graisses et l'huile, lorsqu'elles sont chauffées, peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauffés éloignés des graisses et des huiles lorsque vous cuisinez avec celles-ci.

- Les vapeurs dégagées par de l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile usagée, qui peut contenir des restes d'aliments, peut provoquer un incendie à une température inférieure à celle de l'huile utilisée pour la première fois.
- Ne mettez pas de produits inflammables ou d'objets imbibés de liquide inflammable dans, sur ou à proximité de l'appareil.

⚠ **Avertissement !** Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas d'ustensiles de cuisine chauds sur le panneau de commande.
- Ne posez pas un couvercle de casserole chaud sur la surface vitrée de la table de cuisson.
- Ne laissez pas les ustensiles de cuisine bouillir à sec.
- Veillez à ne pas laisser d'objets ou d'ustensiles de cuisine tomber sur l'appareil. La surface peut être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec des ustensiles vides ou sans ustensiles.
- Ne posez pas de papier d'aluminium sur l'appareil.
- Les ustensiles de cuisine en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre/vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est destiné uniquement à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil pour éviter la détérioration du matériau de la surface.

- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de jet d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. N'utilisez que des détergents neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons abrasifs, de solvants ou d'objets métalliques.

Mise au rebut

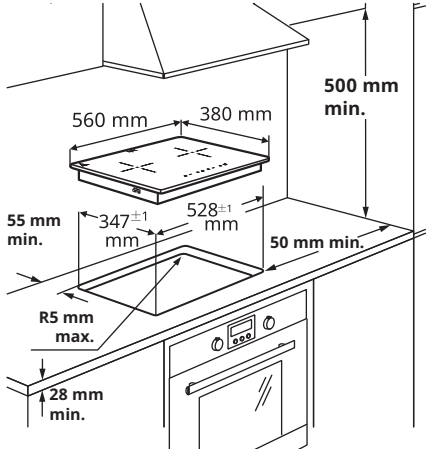
⚠ **Avertissement !** Risque de blessures ou d'étouffement.

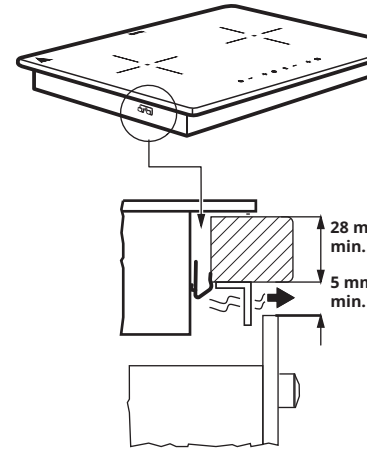
- Contactez votre municipalité pour de plus amples informations sur la manière de mettre cet appareil au rebut dans le respect de l'environnement.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation à proximité de l'appareil et mettez-le au rebut.

Installation

⚠ **Avertissement !** Consultez les chapitres sur la sécurité.

Informations générales



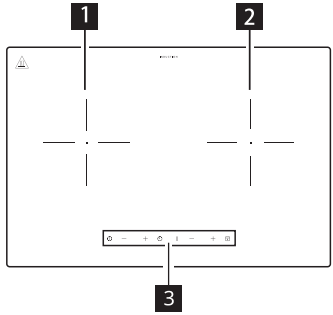


ⓘ La procédure d'installation doit respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays d'utilisation (règles concernant la sécurité électrique, recyclage conforme à la réglementation, etc.) !

- Pour plus d'informations sur l'installation, reportez-vous aux instructions de montage.
- S'il n'y a pas de four sous la table de cuisson, installez un panneau de séparation sous l'appareil conformément aux instructions de montage.
- N'utilisez pas de mastic silicone entre l'appareil et le plan de travail.

Description de l’appareil

Disposition de la surface de cuisson

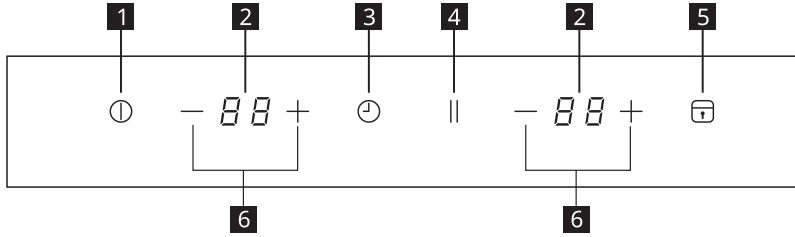


1 Zone de cuisson gauche (145 mm) 1 200 W

2 Zone de cuisson droite (150 mm) 2 000 W

3 Bandeau de commande

Disposition du bandeau de commande



1 Allumer/Éteindre

2 Affichage du niveau de cuisson/minuteur

3 Commande du minuteur

4 Pause

5 Verrou/sécurité enfants

6 Réglage du niveau de cuisson - / +

Touches sensitives et éléments affichés

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

Voyants

Casserole mal placée ou manquante

Ce symbole apparaît si la casserole ne convient pas à la cuisson à induction, si elle n'est pas positionnée correctement ou si elle n'est pas de taille appropriée pour la zone de cuisson sélectionnée. Si aucune casserole n'est détectée dans les 30 secondes suivant la sélection, la zone de cuisson s'éteindra.

H Chaleur résiduelle

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

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

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

Utilisation quotidienne

Branchement au secteur

1. Dès que l'appareil est branché au secteur, la sécurité enfants est activée. Maintenez la touche de sécurité enfants enfoncée pendant 2 secondes pour la désactiver.

Allumer/Éteindre

1. Appuyez sur la touche Allumer/Éteindre, « 0 » s'affiche indiquant le mode veille et le témoin d'alimentation s'allume. Si aucun niveau de cuisson n'est sélectionné au bout d'une minute, la table de cuisson s'éteint automatiquement.
2. Appuyez sur la touche Allumer/Éteindre pour éteindre la table de cuisson.

Réglage du niveau de cuisson/minuteur

1. Appuyez sur — ou + pour contrôler le niveau de cuisson ou le temps minuteur pendant le fonctionnement.
2. Appuyez sur —, le niveau de cuisson passe directement à « 9 ». Appuyez sur — pour diminuer le niveau de cuisson de « 9 » à « 0 ».
3. Appuyez sur + pour augmenter le niveau de cuisson à partir de « 0 ». Appuyez sur + pour augmenter le niveau de cuisson de « 0 » à « 9 ».

Fonction de verrouillage

Lorsque les zones de cuisson sont allumées, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande. Cela permet d'éviter toute modification accidentelle du niveau de cuisson. Mais vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de la touche Allumer/Éteindre.

Activation de la fonction verrouillage :

1. Choisissez un niveau de cuisson.
2. Activez la fonction de verrouillage en appuyant sur la touche verrouillage pendant 2 secondes. La touche verrouillage est activée lorsqu'elle est allumée et un bip est émis. Si la touche minuteur est active, elle reste allumée.

Désactivation de la fonction verrouillage :

1. Désactivez la fonction de verrouillage en appuyant sur la touche verrouillage pendant 2 secondes. La touche verrouillage est désactivée lorsqu'elle est éteinte et un bip est émis.
2. Le niveau de cuisson retourne au niveau précédent.

Fonction de sécurité enfants

Vous pouvez également maintenir le bandeau de commande verrouillé lorsque la table de cuisson est éteinte. Cette fonction permet d'empêcher toute utilisation accidentelle de l'appareil.

Activer la sécurité enfants

1. Allumez l'appareil à l'aide de la touche Allumer/Éteindre. Ne réglez pas le niveau de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant 3 secondes. La fonction est activée lorsque le voyant de la touche de verrouillage est allumé et qu'un son est émis.
3. Éteignez l'appareil à l'aide de la touche Allumer/Éteindre.

Désactiver la sécurité enfants

1. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant 3 secondes. La fonction est désactivée lorsque le voyant de la touche de verrouillage s'éteint et qu'un son est émis.

||

Pause

1. Appuyez sur la touche Pause en cours de fonctionnement, l'écran affichera « - - » et la table de cuisson sera temporairement mise en pause. La table de cuisson cessera de chauffer.
2. Appuyez à nouveau sur cette touche pour que la cuisson reprenne au niveau de cuisson précédent.
3. Si vous n'appuyez pas sur la touche Pause pour reprendre le fonctionnement dans les 10 minutes qui suivent, la table de cuisson passera en mode veille.
4. La fonction pause est activée pour les deux zones de cuisson en même temps.

Minuteur

1. La fonction minuteur permet de régler le temps de cuisson avec une durée maximale de 99 minutes. Appuyez sur la touche minuteur pour activer le minuteur ; l'écran des deux zones de cuisson affiche « 00 ».
2. Utilisez les touches +/— pour régler le temps minuteur. Si au bout de 5 secondes aucune manipulation n'a été effectuée, la fonction minuteur sera annulée.
3. Pour définir un temps minuteur, appuyez sur + pour augmenter la valeur à partir de 00 minutes. Si vous maintenez appuyée la touche +, la valeur augmente par 10 minutes.
   Appuyez sur — pour diminuer la valeur à partir de 99 minutes. Si vous maintenez appuyée la touche —, la valeur diminue par 10 minutes.
4. En mode minuteur, le niveau et le temps de cuisson seront affichés alternativement. Lorsque le niveau de cuisson devient « 0 », le minuteur sera désactivé.
5. Lorsque le minuteur est désactivé, la table de cuisson émet 3 bips et s'éteint automatiquement.
6. Si les deux zones sont en mode minuteur, lorsqu'une zone atteint le temps « 0 », elle émet 3 bips et s'éteint. L'autre zone restera en mode minuteur si elle n'a pas atteint le temps réglé.

Arrêt automatique

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque :

- Vous ne choisissez pas un niveau de cuisson au bout d'une minute de la mise en marche de la table de cuisson.
- Vous n'arrêtez pas une zone de cuisson ou vous ne changez pas le niveau de cuisson pendant 2 heures, ou en cas de surchauffe (ex. ustensile de cuisson chauffé à vide).

Conseils sur les ustensiles de cuisson

⚠ **Avertissement !** Consultez les chapitres sur la sécurité.

Quelles casseroles utiliser ?

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

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

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

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

Mode d'emploi

Diamètre minimal du fond de la casserole/poêle pour les différentes zones de cuisson

Pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson, la casserole doit couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la table de cuisson et doit avoir un diamètre minimal approprié.

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

Zone de cuisson	Diamètre recommandé de l'ustensile de cuisson [mm]
Zone de cuisson gauche	120-200
Zone de cuisson droite	120-200

Casseroles/poêles vides ou à fond mince

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

Si un message d'erreur apparaît, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Conseils/astuces

Bruit pendant la cuisson

Lorsqu'une zone de cuisson est active, elle peut bourdonner brièvement. Il s'agit d'une caractéristique de toutes les zones de cuisson en vitrocéramique et cela ne nuit pas au fonctionnement ni à la durée de vie de l'appareil. Le bruit dépend de l'ustensile de cuisson utilisé. Si le bruit est insupportable, il peut être utile de changer de batterie de cuisine.

Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement !** Éteignez l'appareil et le laisser refroidir avant de le débrancher.

⚠ **Avertissement !** Éteignez l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

⚠ **Avertissement !** Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ **Avertissement !** L'appareil sera endommagé par des objets pointus et des produits de nettoyage abrasifs. Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et éliminez les résidus avec de l'eau et un liquide vaisselle. Enlevez également le résidu des produits de nettoyage !

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

Nettoyage des résidus et taches tenaces :

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne marche pas.	Panne de courant ou court-circuit dans votre source d'alimentation domestique.	
	Branchement au secteur incorrect.	Branchez correctement l'appareil au secteur.
	Plus de 10 secondes se sont écoulées après la mise en marche de l'appareil.	Remettez l'appareil en marche.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants. (Voir la section « Fonction de sécurité enfants ».)
	Plusieurs touches sensitives ont été touchées en même temps.	Ne touchez qu'une touche sensitive à la fois.
L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur : U → U	L'ustensile de cuisson n'est pas adapté à la cuisson par induction.	Utilisez un ustensile de cuisson approprié à la cuisson par induction.
	Aucun ustensile de cuisson sur la zone de cuisson, ou le diamètre de l'ustensile de cuisson est inférieur à 120 mm.	Placez un ustensile de cuisson sur la zone de cuisson.
L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur : E2	Le capteur de température de l'IGBT est en court-circuit ou en circuit ouvert.	Éteignez l'appareil et redémarrez-le après 5 minutes. Si le code E2 persiste, veuillez contacter le magasin IKEA le plus proche.
L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur : E3	La tension secteur est supérieure à 270V.	Utilisez une tension d'alimentation appropriée au produit.
L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur : E4	La tension secteur est inférieure à 95 V CA.	Utilisez une tension d'alimentation appropriée au produit.
L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur : E5	Le capteur de température de l'appareil est en court-circuit ou en circuit ouvert.	Éteignez l'appareil et redémarrez-le après 5 minutes. Si le code E2 persiste, veuillez contacter le magasin IKEA le plus proche.
L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur : E7	Exception interne	Éteignez l'appareil et redémarrez-le après 5 minutes. Si le code E0 persiste, veuillez contacter le magasin IKEA le plus proche.

Le code d’erreur s’affiche lorsque la table de cuisson est allumée et qu’une erreur est détectée. La lettre E et les chiffres s’affichent par intermittence (1 seconde).

En cas de panne, essayez de la résoudre en suivant les directives de dépannage. Si le problème ne peut être résolu, contactez le magasin IKEA le plus proche.

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

Données techniques

Valeurs nominales	3 200 W
Tension nominale	220 V - 240 V~
Fréquence nominale	50 - 60 Hz
Profondeur	560 mm
Largeur	380 mm
Hauteur	57 mm
Poids net	6,5 kg

Efficacité énergétique

Identification du modèle		LAGAN 705-060-96
Type de table de cuisson		Table de cuisson encastrée
Nombre de zones de cuisson		2
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Gauche Droite	14,0 cm 15,0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (cuisson électrique CE)	Gauche Droite	186,9 Wh/kg 190,3 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (cuisson électrique CE).		188,6 Wh/kg

Informations sur le produit conformément au règlement UE n° 66/2014 Normes de référence :

EN/CEI-60350-2

CE Cet appareil a été conçu, fabriqué et vendu en conformité avec les directives de la CEE.

Les données techniques sont fournies sur la plaque signalétique apposée sur le fond du produit.

Protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Placez les emballages dans les conteneurs appropriés pour les recycler. Aidez à protéger l'environnement et la santé humaine en recyclant les déchets d'appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole ⌧ avec les déchets ménagers. Retournez le produit à votre service de recyclage local ou contactez votre mairie.

Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Si cela est possible, mettez toujours les couvercles sur les ustensiles de cuisine.
- Avant d'activer la zone de cuisson, placez les ustensiles de cuisine sur celle-ci.
- Placez les petits ustensiles de cuisine sur les petites zones de cuisson.
- Placez les ustensiles de cuisine directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

Garantie IKEA

Combien de temps la garantie IKEA est-elle valable ?

Cette garantie est valable pendant 2 ans à compter de la date d'achat initiale de votre appareil chez IKEA, sauf disposition contraire dans la législation nationale. Rendez-vous sur IKEA.com pour connaître les dispositions applicables dans votre pays. La preuve d'achat originale est requise. Si des travaux d'entretien sont effectués sous garantie, cela ne prolongera pas la période de garantie de l'appareil.

Qui effectuera la réparation ?

Contactez le plus proche magasin IKEA.

Que couvre cette garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil dus à des vices de matière ou de fabrication à compter de la date d'achat chez IKEA. Cette garantie s'applique uniquement à un usage domestique. Les exceptions sont précisées à la section « Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ? » Pendant la période de garantie, les coûts de correction du défaut, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements, seront couverts, à condition que l'appareil soit accessible pour être réparé sans nécessiter de dépenses spéciales. Les pièces remplacées deviendront propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème ?

IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si tel est le cas, IKEA procède alors, à sa seule discrétion, à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par le même produit ou par un produit équivalent.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou un dégât des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.

- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, des systèmes de vidange ou des compartiments à savon.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou en cas d'utilisation antérieure de pièces non d'origine.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (p. ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA. Toutefois, si un prestataire de services IKEA ou son partenaire de service agréé répare ou remplace l'appareil selon les termes de cette garantie, le prestataire de services ou son partenaire de service agréé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de rechange, si nécessaire.

Loi nationale applicable

La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent les exigences locales. Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Zone de validité

Pour les appareils achetés dans un pays de l'UE et transportés dans un autre pays de l'UE, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays. L'obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie n'existe que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :

- spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est formulée ;
- instructions de montage et aux informations relatives aux consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

SERVICE APRÈS-VENTE pour les appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter IKEA pour :

- Faire une demande d'intervention sous garantie ;
- Demander des précisions au sujet des fonctions des appareils IKEA.

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin

Le centre de service après-vente IKEA vous aide par téléphone à résoudre des problèmes élémentaires au moment de la demande d'appel de service. Reportez-vous au catalogue IKEA ou visitez www.ikea.com pour trouver le numéro de téléphone et les heures d'ouverture de votre magasin local.

Afin de pouvoir vous assurer un service plus rapide, il faut toujours nous fournir le code article IKEA (nombre à 8 chiffres) se trouvant sur la plaque signalétique de votre appareil.

CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !

Votre preuve d'achat est nécessaire pour faire appliquer la garantie. Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?

Pour toute autre question non relative au service après-vente de vos appareils, contactez le centre d'appel de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Indice

Informazioni per la sicurezza 49
Istruzioni per la sicurezza 51
Installazione 53
Descrizione del prodotto 54
Indicatori 55
Uso quotidiano 55
Guida alla cottura 58
Manutenzione e pulizia 59
Risoluzione dei problemi 60
Dati tecnici 62
Efficienza energetica 62
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente 63
Garanzia IKEA 63

Soggetto a modifiche senza preavviso.

⚠ Informazioni per la sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile in caso di lesioni e danni derivanti da un'installazione e un uso impropri dell'apparecchio. Conservare le istruzioni come riferimento futuro.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchio, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- Tenere fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni se non supervisionati di continuo.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Conservare il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchio durante l'uso o il raffreddamento. Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.
- Se l'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza per bambini, si raccomanda di attivarlo.

- I bambini non devono eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio a carico dell'utente, senza un'adeguata supervisione.

Sicurezza generale

- AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Far attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non mettere in funzione l'apparecchio con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza diverso da quello fornito in dotazione.
- AVVERTENZA: La cottura non controllata su un piano di cottura con grasso od olio può essere pericolosa e comportare un incendio.
- Non provare MAI a spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, ad es. con un coperchio o una coperta antifiamma.
- ATTENZIONE: Sorvegliare l'apparecchio durante il processo di cottura. In caso di cottura breve, sorvegliare l'apparecchio continuamente.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non appoggiare alcun oggetto sulla superficie di cottura.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sul piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non utilizzare l'apparecchio prima di averlo correttamente installato nella struttura ad incasso.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione prima di qualunque intervento di manutenzione.
- Non utilizzare un getto d'acqua a vapore per pulire l'apparecchio.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano a induzione mediante il suo controllo e non fare affidamento sul rivelatore della pentola.
- Se la superficie in vetroceramica/vetro mostra delle crepe, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete di alimentazione.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- AVVERTENZA: Utilizzare solo protezioni del piano di cottura progettate dal costruttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal costruttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come idonee o protezioni del piano di cottura incorporate nell'apparecchio. L'utilizzo di protezioni non appropriate può causare incidenti.

Istruzioni per la sicurezza

Installazione

⚠ **Avvertenza!** L'apparecchio deve essere installato da un tecnico autorizzato.

ⓘ Seguire le istruzioni di montaggio fornite con l'apparecchio.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchio se è danneggiato.
- Mantenere la distanza minima raccomandata dagli altri parecchi e unità.
- Prestare sempre la massima attenzione quando occorre spostare l'apparecchio, poiché è molto pesante. Indossare sempre guanti e scarpe di protezione.
- Sigillare le superfici tagliate con un sigillante, per evitare che l'umidità provochi la formazione di muffa.
- Proteggere la base dell'apparecchio dal vapore e dall'umidità.
- Non installare l'apparecchio in prossimità di una porta o sotto a una finestra, per evitare che aprendola le pentole posizionate sul fornello possano cadere.
- Assicurarsi che lo spazio sotto al piano cottura sia tale da garantire un'adeguata circolazione dell'aria.
- La base dell'apparecchio può scaldarsi. Se l'apparecchio viene installato sopra a dei cassetti, assicurarsi di installare un pannello divisorio in materiale non combustibile sotto all'apparecchio, per evitare il contatto con la base dell'apparecchio.

Collegamento elettrico

⚠ **Avvertenza!** Rischio di incendio e scosse elettriche.

- L'apparecchio deve disporre di una messa a terra.
- Prima di eseguire qualunque operazione, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione.
- Assicurarsi che i parametri riportati sulla targa di identificazione dell'apparecchio siano compatibili con i valori elettrici nominali dell'alimentazione di rete.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia installato correttamente. Se il cavo di alimentazione o la spina (se del caso) sono allentati o non adatti, il terminale può surriscaldarsi.
- Utilizzare un cavo di alimentazione adatto.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia attorcigliato.
- Assicurarsi di installare una protezione contro le scosse elettriche.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (se del caso) non tocchino l'apparecchio o le pentole calde quando si collega l'apparecchio alle prese posizionate in prossimità.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Assicurarsi di non danneggiare in alcun modo il cavo di alimentazione o la spina (se del caso). Contattare la nostra assistenza tecnica o un elettricista per richiedere la sostituzione del cavo di alimentazione.

- La protezione contro le scosse elettriche delle parti sotto tensione e isolate deve essere ben stretta, in modo che non possa essere rimossa senza l'uso degli appositi utensili.
- Collegare la spina di alimentazione alla presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Se la presa di corrente è allentata, non collegare la spina.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio. Afferrare sempre la spina.

Utilizzo

⚠ **Avvertenza!** Rischio di lesioni, ustioni e scosse elettriche.

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le etichette adesive e la pellicola protettiva (se del caso) prima del primo utilizzo.
- Questo apparecchio è pensato unicamente per un uso domestico
- Non apportare modifiche alle specifiche dell'apparecchio.
- Assicurarsi che le aperture di aerazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Spegnere la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non fare unicamente affidamento al rilevatore della pentola.
- Non collocare posate o coperchi sulle zone di cottura. Potrebbero diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o in caso di contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio come un piano di lavoro o come superficie di appoggio.
- Se la superficie è crepata, scollegare immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Gli utenti con pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchio è in funzione.
- Fare attenzione quando si posiziona del cibo nell'olio caldo, poiché potrebbe schizzare.

⚠ **Avvertenza!** Rischio di esplosione.

- Quando si riscaldano, il grasso e l'olio possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere fiamme o oggetti caldi lontano da grasso e olio durante la cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio molto caldo possono generare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che contiene residui di cibo, può generare un incendio a temperature inferiori rispetto all'olio pulito che si utilizza per la prima volta.
- Non collocare prodotti infiammabili od oggetti bagnati con prodotti infiammabili al suo interno o nelle immediate vicinanze.

⚠ **Avvertenza!** Rischio di danneggiamento dell'apparecchio.

- Non lasciare pentole calde sul pannello di controllo.
- Non posizionare il coperchio di una pentola calda sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non utilizzare pentole senz'acqua.
- Fare attenzione a non fare cadere oggetti o pentole sull'apparecchio. La superficie potrebbe danneggiarsi.
- Non accendere le zone di cottura se non ci sono pentole o se sono vuote.
- Non posizionare sull'apparecchio contenitori in alluminio.
- Le pentole in ghisa, alluminio o con un fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica dell'apparecchio. Sollevare sempre questi oggetti per spostarli sulla superficie di cottura.
- Questo apparecchio è pensato unicamente per la cottura. Non deve essere utilizzato per altre finalità, ad esempio per riscaldare l'ambiente.

Manutenzione e pulizia

- Pulire l'apparecchio regolarmente per prevenire il deterioramento del materiale di superficie.
- Prima di procedere alla pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

Smaltimento

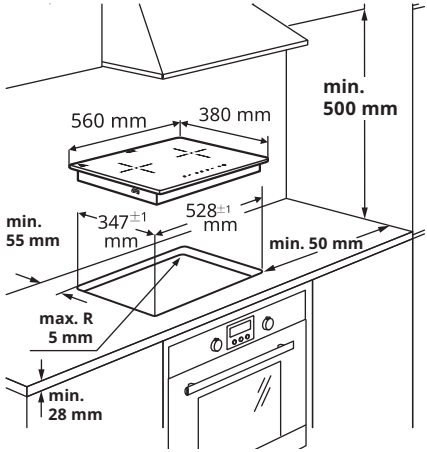
⚠ **Avvertenza!** Rischio di lesioni o soffocamento.

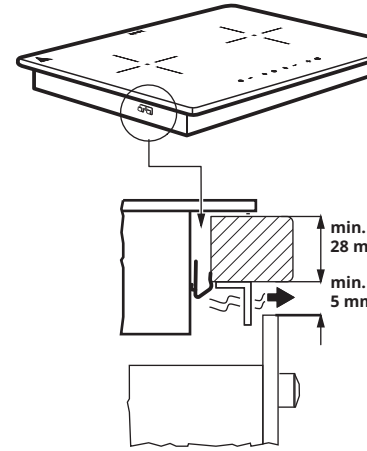
- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchio.
- Scollegare la spina dall'alimentazione di rete.
- Scollegare il cavo di alimentazione dall'apparecchio e procedere allo smaltimento.

Installazione

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

Informazioni generali



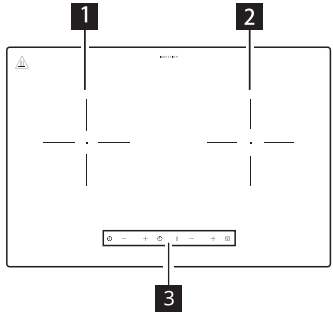


ⓘ L'installazione deve essere conforme a leggi, ordinanze e standard vigenti nel paese in cui l'apparecchio è utilizzato (norme e regolamenti per la sicurezza elettrica, riciclo appropriato secondo la norma, ecc.).

- Per ulteriori informazioni sull'installazione, fare riferimento alle Istruzioni di assemblaggio.
- Se sotto al piano cottura non c'è un forno, installare un pannello divisorio sotto all'apparecchio, come illustrato nelle Istruzioni di assemblaggio.
- Non utilizzare un sigillante siliconico tra l'apparecchio e il piano di lavoro.

Descrizione del prodotto

Configurazione della superficie di cottura

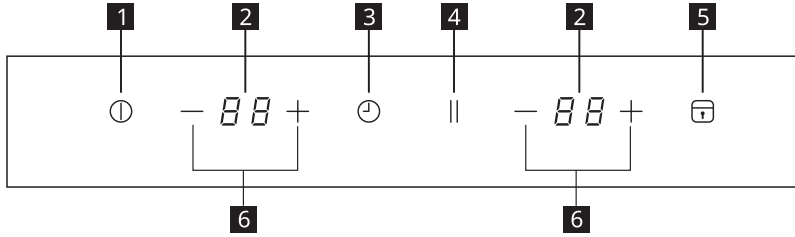


1 Zona di cottura di sinistra (145 mm) 1200 W

2 Zona di cottura di destra (150 mm) 2000 W

3 Pannello di controllo

Configurazione del pannello di controllo



1 Accensione e spegnimento

2 Livello di potenza/Display di visualizzazione del timer

3 Controllo del timer

4 Pausa

5 Fermo/Blocco di sicurezza per i bambini

6 Impostazione del livello di potenza - / +

Tasti sensore Touch Control e display

Le funzioni del piano a induzione sono azionate mediante sfioramento dei tasti sensore. La corretta selezione di una funzione è confermata dai display e da emissioni sonore (breve segnale acustico).

Indicatori

Tegame non posizionato correttamente o non presente

Questo simbolo viene visualizzato quando il tegame utilizzato non è adatto per la cottura a induzione, non è posizionato correttamente o non è delle dimensioni adatte per la zona di cottura selezionata. Se non viene rilevata la presenza di un tegame entro 30 secondi dopo avere effettuato la selezione, la zona di cottura si spegne.

Calore residuo

Se sul display viene visualizzato il simbolo "H", significa che la zona di cottura è ancora calda. Una volta che la zona di cottura si sarà raffreddata, il display si spegnerà.

⚠ **Avvertenza!** Rischio di scottature da calore residuo! Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, le zone di cottura necessitano di alcuni minuti per raffreddarsi. Fare attenzione all'indicatore di calore residuo H.

È possibile sfruttare il calore residuo per scongelare o tenere le pietanze al caldo.

Per scollegare il prodotto aspettare che H non sia più visualizzato sul display.

Uso quotidiano

Collegamento alla presa

1. Dopo aver inserito la spina nella rete di alimentazione, il blocco di sicurezza per bambini si attiva. Per disattivarlo premere e lasciare premuto per 2 secondi il tasto Blocco di sicurezza per bambini.

Accensione e spegnimento

1. Premendo il tasto di accensione/spegnimento, sul display viene visualizzato "0" come in modalità stand-by e l'indicatore di potenza si accende. Se non viene selezionata alcuna impostazione di calore entro 1 minuto, il piano cottura si spegnerà automaticamente senza che sia necessario premere il tasto di accensione/spegnimento.
2. Premendo il tasto di accensione/spegnimento durante il funzionamento, il piano a induzione si spegne.

Impostazione del livello di potenza/timer

1. Premere — o + per controllare il livello di potenza del calore o la durata del timer impostato durante il funzionamento.
2. Premendo —, il livello di potenza arriverà a "9". Premere — per ridurre il livello di potenza da "9" a "0".
3. Premere + per aumentare il livello di potenza da "0". Premere + per aumentare il livello di potenza da "0" a "9".

Funzione di blocco

Quando le zone di cottura sono funzione, è possibile bloccare il pannello di controllo. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza. È possibile spegnere il piano a induzione con il tasto di accensione/spegnimento.

Attivare la funzione di blocco:

1. Impostare il livello di potenza del calore desiderato.
2. Attivare la funzione di blocco premendo il tasto di blocco per 2 secondi. Il tasto di blocco è attivo quando si accende ed emette un suono. Una volta attivata la funzione, il tasto di blocco rimarrà acceso.

Disattivare la funzione di blocco:

1. Disattivare la funzione di blocco premendo il tasto di blocco per 2 secondi. Il tasto di blocco si disattiva quando si spegne la luce e viene emesso un suono.
2. Si ritorna così al livello di potenza del calore precedentemente impostato.

Funzione di blocco per bambini

È possibile inoltre bloccare il pannello di controllo quando il piano cottura non è in funzione. Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchio.

Attivazione del blocco per bambini

1. Attivare l'apparecchio con il tasto di accensione/spegnimento. Non impostare alcun livello di potenza.
2. Premere il tasto di blocco per 3 secondi. La funzione è attiva quando l'indicatore del tasto di blocco si accende e viene emesso un segnale acustico.
3. Disattivare l'apparecchio con il tasto di accensione/spegnimento.

Disattivazione del blocco per bambini

1. Premere il tasto di blocco per 3 secondi. La funzione è disattivata quando l'indicatore del tasto di blocco si spegne e viene emesso un segnale acustico.

Pausa

1. Premendo il tasto Pausa durante il funzionamento, sul display verrà visualizzato "- -". Inoltre, il piano cottura andrà temporaneamente in pausa. Il riscaldamento del piano cottura si interromperà e l'alimentazione si disattiverà.
2. Premendo nuovamente il tasto, si ritorna alla precedente impostazione di cottura.
3. Se, durante lo stato di pausa, il tasto Pausa non viene premuto entro 10 secondi per riprendere il funzionamento dell'apparecchio, il piano cottura entrerà in modalità stand-by.
4. La funzione Pausa si attiverà per entrambe le zone di cottura contemporaneamente.

Timer

1. La funzione timer è utilizzata per impostare il tempo di cottura (massimo 99 minuti). Premere il tasto Timer per attivare il timer. Sul display verrà visualizzato "00" per entrambe le zone di cottura.
2. Premere + o — per impostare il timer. Se non viene eseguita alcuna operazione entro 5 secondi, il timer si resetterà.
3. Al fine di attivare l'impostazione desiderata, premere + per aumentare la durata del tempo a cominciare da 00 minuti. Premendo + per più tempo, l'impostazione aumenterà di 10 minuti. Premere — per diminuire la durata del tempo a cominciare da 99 minuti. Premendo — per più tempo, l'impostazione diminuirà di 10 minuti.
4. Quando il timer è attivo, il livello di potenza e il tempo verranno visualizzati alternativamente sul display. Quando il livello di potenza viene impostato a "0", il timer si disattiva.

5. Quando il timer è disattivato, il piano cottura emette 3 segnali acustici e si spegne automaticamente.
6. Se per entrambe le zone di cottura è stata impostata la funzione Timer, la zona che raggiunge il valore di impostazione "0" emetterà 3 segnali acustici e poi si spegnerà. L'altra zona di cottura rimarrà in modalità Timer se non raggiunge il valore di impostazione.

Spegnimento automatico

Il piano a induzione si spegne automaticamente quando:

- non viene impostata la potenza di calore entro 1 minuto dall'accensione del piano cottura.
- non si è spenta una zona di cottura o non si è modificato l'impostazione di potenza del calore dopo 2 ore o, ancora, in caso di surriscaldamento (ad esempio, per la completa evaporazione del liquido contenuto in una pentola).

Guida alla cottura

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

Quali tegami utilizzare

Utilizzare solo tegami e padelle realizzati in materiale ferromagnetico e adatti per l'uso sui piani a induzione.

- ghisa
- acciaio smaltato
- acciaio al carbonio
- acciaio inox (anche non completamente)
- alluminio con rivestimento ferromagnetico o piastra ferromagnetica

Per determinare se un tegame o una padella è adatto per l'uso con il piano a induzione, verificare la presenza del simbolo (solitamente è riportato sulla base). Inoltre, è possibile testare la compatibilità utilizzando un magnete sulla base del tegame. Se viene attirato sul lato inferiore, significa che il tegame è adatto per l'uso sul piano a induzione.

Per garantire la massima efficienza, utilizzare sempre tegami e padelle con una base piatta in modo che il calore venga distribuito uniformemente. Se la base non è uniforme, la potenza e la conduzione del calore saranno compromesse.

Modalità d'uso

Diametro minimo del tegame/della padella per le diverse aree di cottura

Per garantire il corretto funzionamento del piano a induzione, il tegame deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano e deve avere un diametro minimo conforme alle specifiche.

Utilizzare sempre la zona di cottura più adatta in funzione del diametro di base della padella.

Zona di cottura	Diametro raccomandato del tegame da utilizzare [mm]
Zona di cottura di sinistra	120-200
Zona di cottura di destra	120-200

Tegami/Padelle vuoti o con una base sottile

Non utilizzare tegami/padelle vuoti o con una base sottile sul piano a induzione, poiché altrimenti non sarà in grado di monitorare la temperatura o spegnersi automaticamente se la temperatura è troppo alta e tale condizione danneggerà la padella o la superficie del piano a induzione. In caso di surriscaldamento, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.

Se viene visualizzato un messaggio di errore, fare riferimento al capitolo "Risoluzione dei problemi".

Consigli/Raccomandazioni

Rumore durante la cottura

Quando una zona di cottura è accesa, potrebbe generare un leggero ronzio. Si tratta di una caratteristica tipica di tutte le zone di cottura in vetroceramica e non compromette il funzionamento o la durata di vita dell'apparecchio. Il rumore dipende dal tipo di tegame utilizzato. Se ciò crea un disturbo eccessivo, si raccomanda di cambiare tegame.

Manutenzione e pulizia

⚠ **Avvertenza!** Spegnere l'apparecchio e lasciare che si raffreddi prima di scollegarlo.

⚠ **Avvertenza!** Spegnere l'apparecchio e lasciare che si raffreddi prima di procedere alla pulizia.

⚠ **Avvertenza!** Per motivi di sicurezza è vietata la pulizia dell'apparecchio con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.

⚠ **Avvertenza!** I prodotti di pulizia abrasivi e gli oggetti affilati danneggiano l'apparecchio. Pulire l'apparecchio e rimuovere i residui con acqua e detergente liquido dopo ogni utilizzo. Rimuovere anche i residui del detergente!

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

Per eliminare i residui anche quelli più ostinati:

- I residui di zucchero, materiale plastico e alluminio devono essere rimossi immediatamente. Il miglior strumento per pulire è un raschietto per superfici in vetro (non fornito in dotazione con l'apparecchio). Posizionare il raschietto sulla superficie in vetroceramica tenendolo inclinato e rimuovere i residui facendo scorrere la lama sulla superficie. Pulire l'apparecchio con un panno umido e una piccola quantità di detergente liquido. Infine, asciugare l'apparecchio con un panno pulito.
- Per eliminare le macchie d'acqua e di calcare, i residui di grasso e gli aloni sulla finitura metallica usare un detergente specifico per vetroceramica o per acciaio inossidabile dopo che l'apparecchio si è raffreddato.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	Carenza di corrente elettrica o corto circuito nella fonte elettrica della vostra abitazione.	
	Collegamento elettrico alla presa non eseguito correttamente.	Per un corretto collegamento controllare l'alimentazione elettrica del piano a induzione.
	Sono trascorsi più di 10 secondi dall'accensione dell'apparecchio.	Accendere nuovamente l'apparecchio.
	Il blocco per bambini è attivo.	Disattivare il blocco per bambini. (Vedere la sezione "Funzione di blocco per bambini").
	Sono stati toccati contemporaneamente diversi tasti del sensore.	Toccare solo un tasto del sensore.
L'apparecchio smette di funzionare. Spiegazione dell'errore: U → u	Il tegame non è adatto per l'uso sui piani a induzione.	Sostituire con un tegame adatto per la cottura a induzione.
	Non è presente un tegame nella zona di cottura oppure il diametro del tegame è inferiore a 120 mm.	Posizionare il tegame sulla zona di cottura.
L'apparecchio smette di funzionare. Spiegazione dell'errore: E2	Il sensore di temperatura dell'IGBT è in cortocircuito o il circuito è aperto.	Spegnere l'apparecchio e riavviarlo dopo 5 minuti. Se l'errore E2 persiste, contattare il punto vendita IKEA più vicino.
L'apparecchio smette di funzionare. Spiegazione dell'errore: E3	L'alimentazione elettrica è superiore a 270 V in CA.	Sostituire con un prodotto adatto all'alimentazione elettrica.
L'apparecchio smette di funzionare. Spiegazione dell'errore: E4	L'alimentazione è inferiore a 95 V CA.	Sostituire con un prodotto adatto all'alimentazione elettrica.
L'apparecchio smette di funzionare. Spiegazione dell'errore: E5	Il sensore di temperatura dell'apparecchio è in cortocircuito o il circuito è aperto.	Spegnere l'apparecchio e riavviarlo dopo 5 minuti. Se l'errore E2 persiste, contattare il punto vendita IKEA più vicino.
L'apparecchio smette di funzionare. Spiegazione dell'errore: E7	Eccezione interna	Spegnere l'apparecchio e riavviarlo dopo 5 minuti. Se l'errore E0 persiste, contattare il punto vendita IKEA più vicino.

Il codice errore viene visualizzato quando il piano a induzione è acceso e viene rilevato un errore. “E” e i numeri vengono visualizzati in modo intermittente (a intervalli di 1 secondo) e ciclico.

In caso di errore, provare a risolvere il problema attenendosi alle linee guida di risoluzione dei problemi. Se il problema persiste, contattare il punto vendita IKEA più vicino.

ⓘ In caso di utilizzo improprio dell’apparecchio, il rivenditore può sostituire il prodotto dietro richiesta di pagamento anche in caso di garanzia.

Dati tecnici

Potenza	3200 W
Tensione	220 V - 240 V~
Frequenza	50 - 60 Hz
Profondità	560 mm
Larghezza	380 mm
Altezza	57 mm
Peso netto	6,5 kg

Efficienza energetica

Identificazione del modello		LAGAN 705-060-96
Tipo di piano cottura		Piano cottura integrato
Numero di zone di cottura		2
Tecnologia di riscaldamento		A induzione
Diametro della zona di cottura circolare (ø)	Sinistra Destra	14,0 cm 15,0 cm
Consumo energetico della zona cottura (apparecchiatura per la cottura elettrica CE)	Sinistra Destra	186,9 Wh/Kg 190,3 Wh/Kg
Consumo energetico del piano cottura (piano cottura elettrico CE)		188,6 Wh/Kg

Informazioni sul prodotto, in conformità con il regolamento UE n. 66/2014
Standard di riferimento:

EN/IEC-60350-2

CE Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e venduto in conformità con le direttive CEE.

I dati tecnici sono riportati sulla targhetta di identificazione situata nella parte inferiore del prodotto.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Riciclare i materiali contrassegnati con il simbolo ♺. Riporre le confezioni negli appositi contenitori per il riciclo. Si raccomanda di riciclare correttamente i rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche al fine di contribuire alla salvaguardia dell'ambiente e della salute umana. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo 🗑 insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Risparmio energetico

Rispettando i consigli di seguito riportati, è possibile risparmiare energia durante l'uso quotidiano dell'apparecchio.

- Quando si deve riscaldare l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il loro coperchio.
- Prima di accendere la zona di cottura, posizionare la pentola sull'apparecchio.
- Posizionare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o per sciogliere gli alimenti che lo necessitano.

Garanzia IKEA

Validità della garanzia IKEA

La presente garanzia è valida per 2 anni a partire dalla data originale di acquisto dell'elettrodomestico presso IKEA, salvo disposizioni diverse previste dalla legislazione nazionale. Visitare IKEA.com per sapere quali sono le norme in vigore nel proprio Paese. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Se durante il periodo di garanzia viene eseguito un intervento di assistenza, ciò non estenderà il periodo di garanzia applicabile all'apparecchio.

Chi fornisce il servizio?

Contattare il punto vendita IKEA più vicino.

Cosa copre la garanzia?

La garanzia copre i difetti dell'apparecchio causati da vizi di fabbricazione o difetti materiali, a partire dalla data di acquisto dell'apparecchio presso IKEA. La garanzia si applica solo in caso di uso domestico dell'apparecchio. Eventuali eccezioni sono specificate nella sezione "Cosa non copre la garanzia?". Durante il periodo di validità della garanzia, saranno coperti i costi di riparazione dei difetti, ad esempio pezzi di ricambio, manodopera e trasferte del personale tecnico, fermo restando che l'accesso all'apparecchio per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

IKEA esaminerà il prodotto e deciderà, a sua esclusiva discrezione, se è coperto dalla garanzia. Se l'apparecchio è coperto da garanzia, IKEA deciderà a sua sola discrezione di riparare il prodotto difettoso o di sostituirlo con lo stesso articolo o con uno compatibile.

Cosa non copre la garanzia?

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o

danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche. Danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette ad usura, incluse batterie e lampadine.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'apparecchio, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassetti del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e di scarico, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimenti e parti del rivestimento. A meno che non si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di fabbricazione.
- Riparazioni non eseguite dal nostro servizio assistenza autorizzato e/o da un partner contrattuale di assistenza autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni necessarie in seguito ad un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. uso professionale.
- Danni derivanti dal trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.
- Costi inerenti la prima installazione dell'apparecchio IKEA. Tuttavia, se un fornitore di servizi nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato ripara o sostituisce l'apparecchio in base ai termini della presente garanzia, lo stesso fornitore di servizi o il partner di assistenza autorizzato dovrà reinstallare l'apparecchio riparato o un apparecchio sostitutivo, se necessario.

Applicazione delle leggi nazionali

La garanzia IKEA definisce diritti legali specifici, che coprono o sostituiscono i requisiti normativi locali. Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

Ambito di validità

Per gli apparecchi acquistati in un paese europeo e trasportate in un altro paese europeo, i servizi di assistenza saranno forniti come previsto dalle normali condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia si applica solo se l'apparecchio è conforme ed è installato secondo:
- le specifiche tecniche del paese in cui viene presentata la richiesta in garanzia;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle istruzioni di assemblaggio e nel manuale dell'utente.

Assistenza POST VENDITA per elettrodomestici IKEA

Non esitare a contattare IKEA per:
- presentare una richiesta di assistenza in garanzia;
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA.

Per assicurarvi la migliore assistenza, vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno di assistenza

Il centro assistenza clienti post vendita di IKEA vi assiste telefonicamente in caso di problemi semplici cercandone una pronta risoluzione al momento stesso della vostra richiesta. Consultare il catalogo IKEA o visitare il sito web www.ikea.com per trovare

il numero telefonico del punto vendita più vicino e gli orari di apertura.

Per ottenere un'assistenza più veloce, specificare il codice articolo IKEA (8 cifre) riportato sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

CONSERVARE LO SCONTRINO FISCALE!

Serve come prova di acquisto e sarà richiesto per potere usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchio acquistato.

Avete bisogno di ulteriore aiuto?

Per qualunque informazione non relativa all'assistenza vi preghiamo di far riferimento al Servizio Cliente del punto vendita IKEA di riferimento. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'apparecchio prima di contattarci.

© Inter IKEA Systems B.V.2021 AA-2282942-4