

SMAKLIG

PL

TR

SK

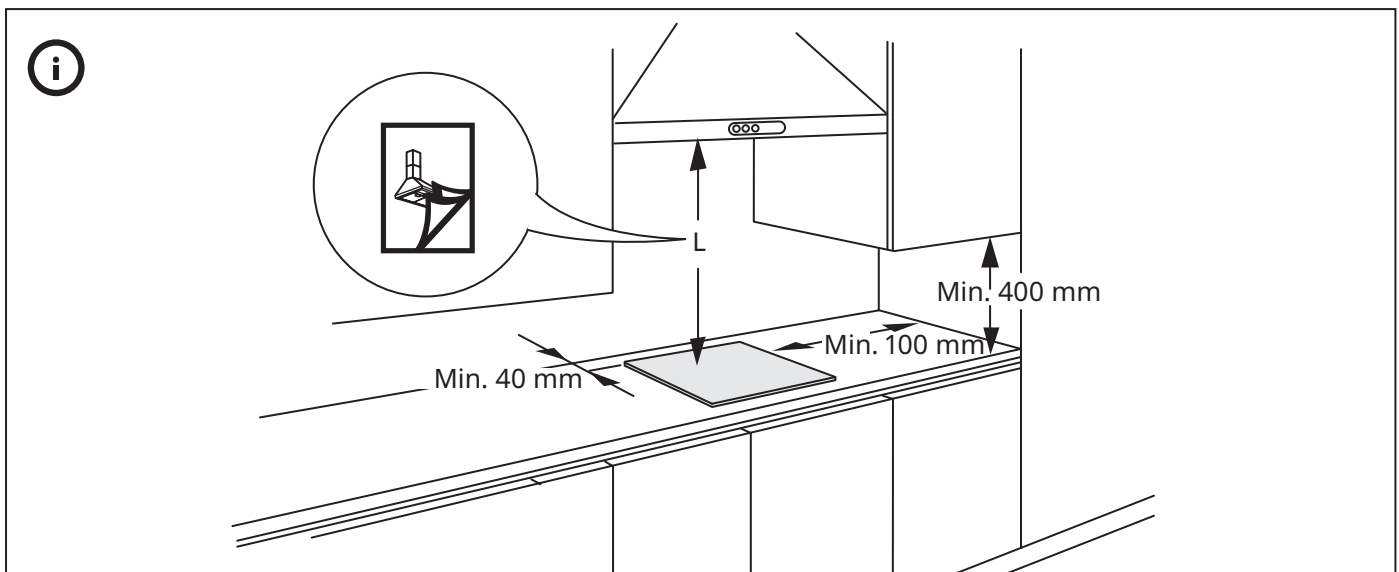
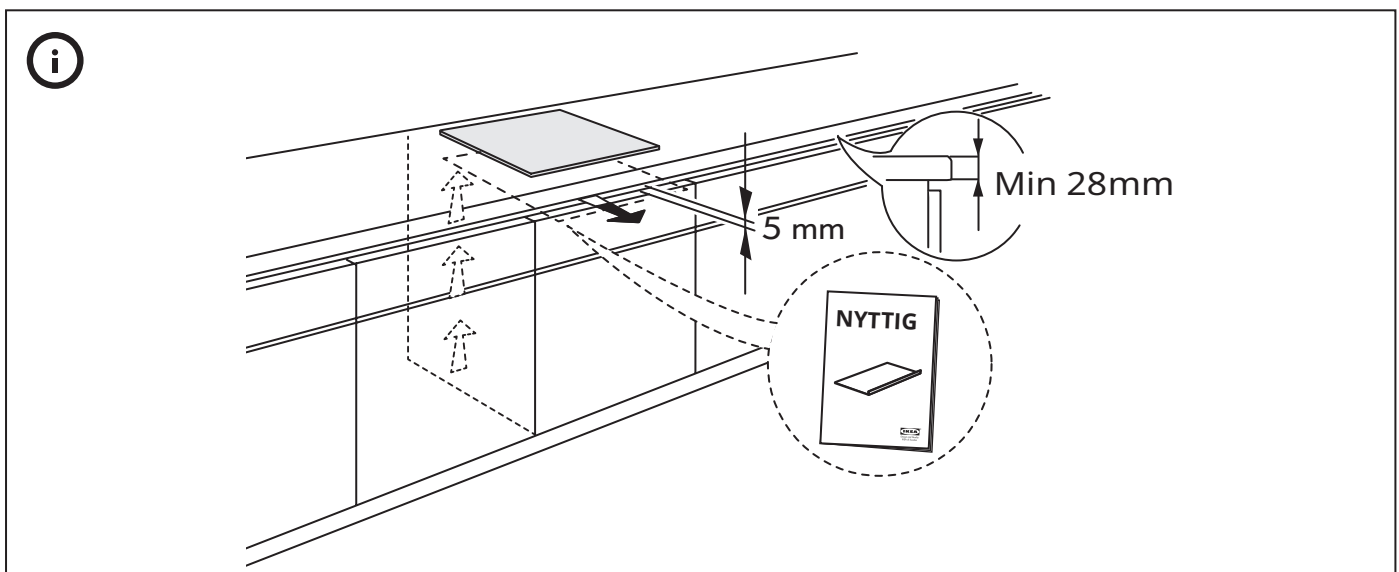
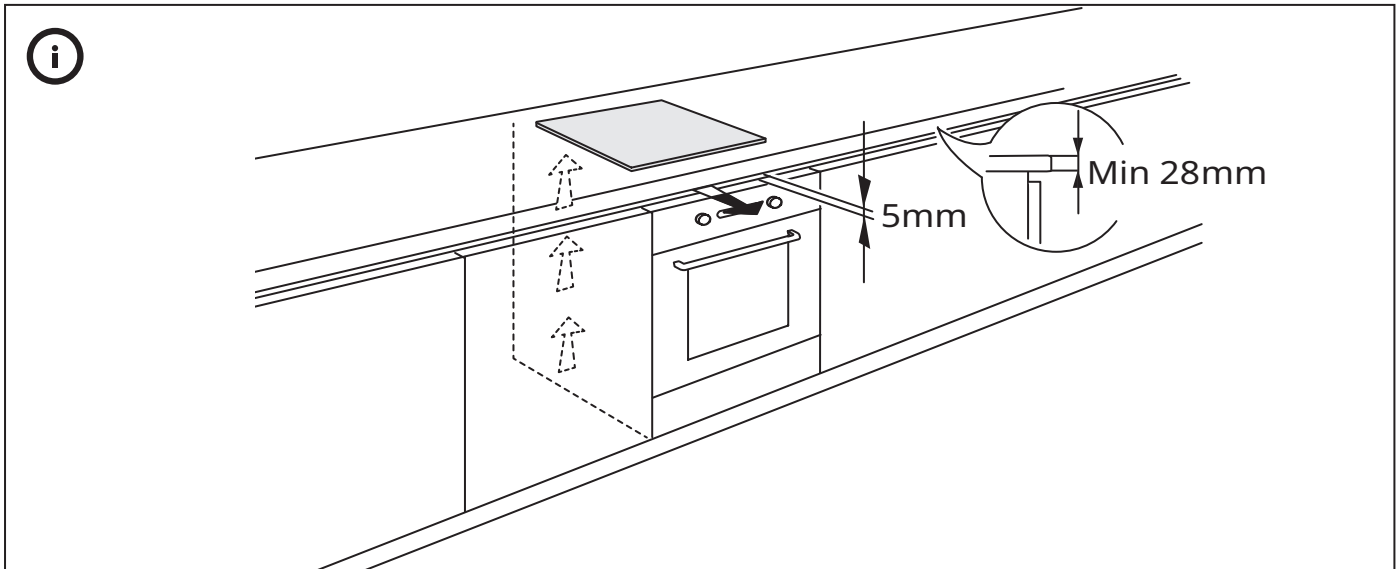
LT

RU



Design and Quality
IKEA of Sweden

POLSKI	5
TÜRKÇE	15
SLOVENČINA	24
LIETUVIŲ	34
РУССКИЙ	44



Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	5	Tabele pieczenia	10
Montaż	6	Czyszczenie i konserwacja	11
Opis produktu	7	Rozwiązywanie problemów	11
Panel sterowania	7	Dane techniczne	12
Wskaźniki	7	Podłączanie do zasilania	13
Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych	8	Ochrona środowiska	13
Pierwsze użycie	8	Producent	13
Codzienna eksploatacja	9	GWARANCJA IKEA	14
Funkcje	10		

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu skorzystania w przyszłości. Instrukcje te oraz samo urządzenie dostarczają ważnych ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa, których należy zawsze przestrzegać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ OSTRZEŻENIE: Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie i prowadzić do powstania pożaru. NIGDY nie należy próbować gasić ognia wodą: zamiast tego należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej lub podparcia. Ścierki kuchenne i inne łatwopalne

materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.

⚠ Młodsze dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Nie pozwalać, aby dzieci używały urządzenia do zabawy. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzejne za pomocą przycisku, a nie polegać na układzie wykrywania obecności naczynia.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ UWAGA: Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przyłączającego, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez

klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Urządzenia nie należy używać na zewnątrz budynków.

INSTALACJA

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Podczas wypakowywania i instalacji stosować rękawice ochronne - ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, w tym podłączenie do instalacji wodnej (jeśli występuje), zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, czy nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem technicznym. Po zakończeniu instalacji niepotrzebne elementy opakowania (plastik, elementy ze styropianu, itd.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego. Występuje ryzyko porażenia prądem.

Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ Przed wstawieniem urządzenia przyciąć szafkę i usunąć trociny i wióry.

⚠ Jeśli urządzenie nie zostało zainstalowane nad piekarnikiem, w szafce pod urządzeniem należy zamontować

panel oddzielający (brak w zestawie).

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy ani adapterów. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na bosą lub będąc mokrym.

Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – występuje ryzyko porażenia prądem.

UWAGA: Osoby z rozrusznikiem serca lub podobnym urządzeniem medycznym powinny zachować ostrożność podczas stania w pobliżu płyty indukcyjnej, gdy jest ona włączona. Pole elektromagnetyczne może wpłynąć na działanie rozrusznika serca lub podobnego urządzenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat działania rozrusznika serca lub podobnego urządzenia w polu elektromagnetycznym płyty indukcyjnej należy skonsultować się z lekarzem lub producentem tych urządzeń.

Montaż

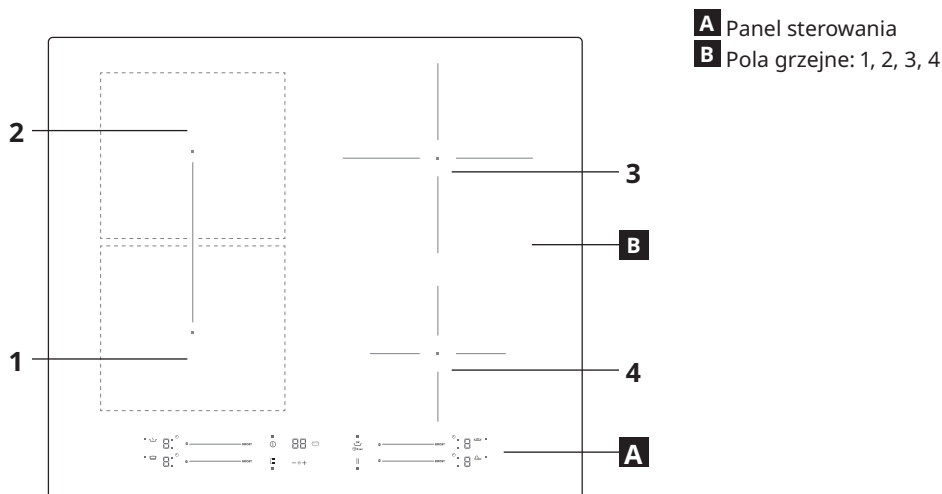
Podczas montażu należy przestrzegać ustaw, rozporządzeń, dyrektyw oraz norm obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia

(zasady i przepisy dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego, utylizacja przeprowadzana zgodnie z przepisami itp.)!

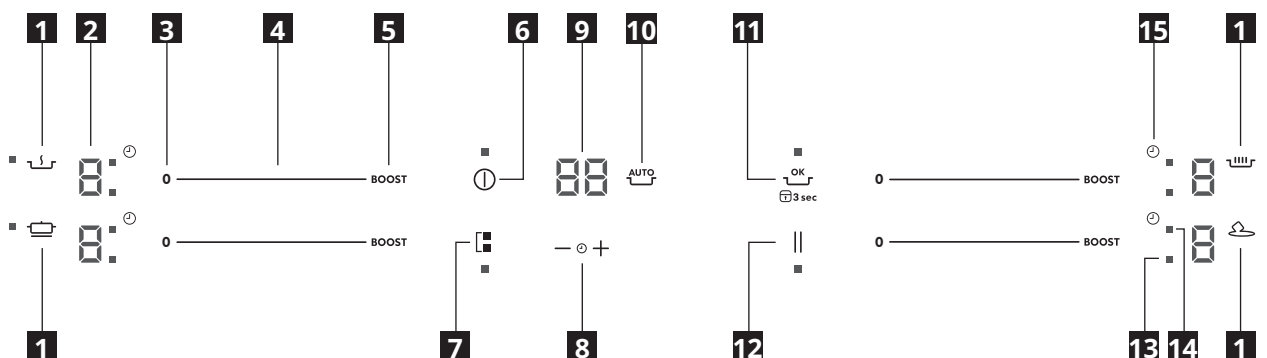
- Więcej informacji zawarto w instrukcji montażu.
- Nie stosować uszczelnacza silikonowego między urządzeniem i blatem.

- Upewnić się, że przestrzeń pod płytą jest wystarczająca do odpowiedniego obiegu powietrza. Należy zapoznać się z instrukcją montażu.
- Spód urządzenia może się nagrzewać. Jeżeli urządzenie zamontowane jest nad szufladami, pod urządzeniem należy zamontować niepalną płytę, uniemożliwiającą dostęp do urządzenia od spodu. Należy zapoznać się z instrukcją montażu.

Opis produktu



Panel sterowania



- 1** Symbole funkcji automatycznych
- 2** Wybrany poziom gotowania
- 3** Wył. pole grzejne
- 4** Przesuwany panel
- 5** Funkcja wzmocnienia mocy

- 6** On/Off
- 7** Tryb Bridge*
- 8** Kontrolka timera
- 9** Kontrolka czasu gotowania
- 10** Włączanie funkcji automatycznych

- 11** OK/Przycisk blokady przycisków
- 12** Pauza
- 13** Dioda aktywnego pola
- 14** Dioda timera
- 15** Symbol timera

Wskaźniki

U **Nieprawidłowe ustawienie lub brak naczynia**
Ten symbol pojawi się, jeśli naczynie nie jest dostosowane do gotowania indukcyjnego, nie jest prawidłowo umiejscowione lub ma nieodpowiedni rozmiar do wybranego pola grzejnego. Jeśli naczynie nie zostanie wykryte w ciągu 30 sekund od wyboru,

dane pole grzejne wyłączy się.

H Ciepło resztkowe


Jeśli na wyświetlaczu pojawia się „H”, pole grzejne jest jeszcze gorące. Wskaźnik zgaśnie po schłodzeniu pola grzejnego.

Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych

Jakich garnków używać

Należy używać wyłącznie garnków i patelni ze spodem wykonanym z materiałów ferromagnetycznych, odpowiednich do płyt indukcyjnych, takich jak:

- żeliwo
- stal emaliowana
- stal węglowa
- stal nierdzewna (nie każda)
- aluminium z pokrywą lub płytą ferromagnetyczną

Aby określić, czy dany garnek lub patelnia są odpowiednie, należy sprawdzić, czy naczynie posiada symbol  (zazwyczaj wybity na spodzie). Można to również sprawdzić, przykładając magnes do spodu naczynia. Jeżeli magnes przyczepi się do spodu naczynia, naczynie nadaje się do użytkowania na płycie indukcyjnej.

Aby zapewnić optymalną wydajność, należy zawsze używać garnków i patelni z płaskim dnem, które równomiernie rozprzodza ciepło. Jeśli dno jest nierówne, będzie to miało negatywny wpływ na moc i przewodzenie ciepła.

Sposób użycia

Minimalna średnica podstawy garnka/patelni dla różnych pól grzejnych

Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty, naczynie musi zakrywać jeden lub więcej punktów referencyjnych wskazanych na powierzchni płyty i musi posiadać odpowiednią średnicę podstawy.

Należy używać pola grzejnego, które rozmiarem najlepiej pasuje do średnicy dna patelni.

Używanie garnka lub patelni o mniejszej średnicy niż średnica dysku adaptera może prowadzić do gromadzenia się ciepła, które nie jest przekazywane do garnka lub patelni, co może powodować zaczernienie zarówno płyty indukcyjnej, jak i adaptera.

Pole grzejne	Średnica naczynia (cm)
Prawe tylne pole grzejne	15,0 - 21,0
Prawe przednie pole grzejne	10,0 - 15,0
Lewe tylne pole grzejne	12,0 - 20,0
Lewe przednie pole grzejne	12,0 - 20,0
Bridge* pole grzejne	20,0 - 37,5

Garnki/patelnie puste lub z cienkim dnem

Nie używać na płycie garnków i patelni pustych lub z cienkim dnem. Płyta nie będzie mogła monitorować temperatury takich naczyń ani automatycznie wyłączyć grzania w przypadku zbyt wysokiej temperatury, co może prowadzić do uszkodzenia powierzchni naczynia lub płyty. Jeśli tak się stanie, nie należy niczego dotykać, ale poczekać, aż wszystkie elementy ostygną. Jeżeli pojawi się komunikat błędny, przejść do sekcji „Rozwiązywanie problemów”.

Wskazówki i porady

Odgłosy podczas gotowania

Przy włączonym polu grzejnym może być słyszalny krótkotrwały szum. Zjawisko to występuje we wszystkich płytach ceramicznych i nie ma ono żadnego negatywnego wpływu na działanie ani żywotność urządzenia. Rodzaj odgłosu zależy od używanego naczynia. Jeżeli odgłosy podczas gotowania powodują znaczne zakłócenia, pomóc może zmiana używanego naczynia.

Pierwsze użycie

OGRANICZENIE MOCĄ


W momencie zakupu moc płyty ustawiona jest na moc maksymalną. Dostosować ustawienia w zależności od ograniczeń instalacji elektrycznej w domu, tak jak opisano w następnym akapicie.

UWAGA: W przypadku włączenia maksymalnego poziomu mocy na 2,5 kW, niektóre funkcje z większym poborem mocy nie będą dostępne.

Aby ustawić moc płyty:


Po podłączeniu urządzenia do zasilania, przez 60 sekund można ustawić poziom mocy.

Nacisnąć przycisk timera „+” i przytrzymać przez co najmniej 5 sekund. Na wyświetlaczu pojawi się PL

Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aż pojawi się ostatni wybrany poziom mocy.

PL	2,5 kW	4,0 kW	6,0 kW	7,2 kW
P	2.	4.	6.	7.
L	5	0	0	2


Ustawić wybrane maksymalne zużycie energii przez płytę kuchenną za pomocą przycisków „+” i „-”. Dostępne są następujące poziomy: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potwierdzić, naciskając .

Wybrany poziom mocy pozostanie zapisany w pamięci urządzenia nawet w przypadku przerwy w zasilaniu.

Aby dokonać zmiany poziomu mocy, należy odłączyć urządzenie od zasilania na co najmniej 60 sekund, a następnie podłączyć je ponownie i powtórzyć wyżej opisane kroki.

Jeżeli błąd wystąpi podczas sekwencji konfiguracji, pojawi się

symbol  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W takim przypadku należy powtórzyć czynność. Jeśli problem wciąż się powtarza, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Aby włączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

- podłączyć płytę indukcyjną do zasilania elektrycznego;
- poczekać na sekwencję włączania;
- Przytrzymać przez 5 sekund przycisk „Boost” znajdujący się na pierwszym panelu przycisków z lewej strony na górze.

Wszelkie ustawione alarmy pozostaną aktywne.

Codzienna eksploatacja

① WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

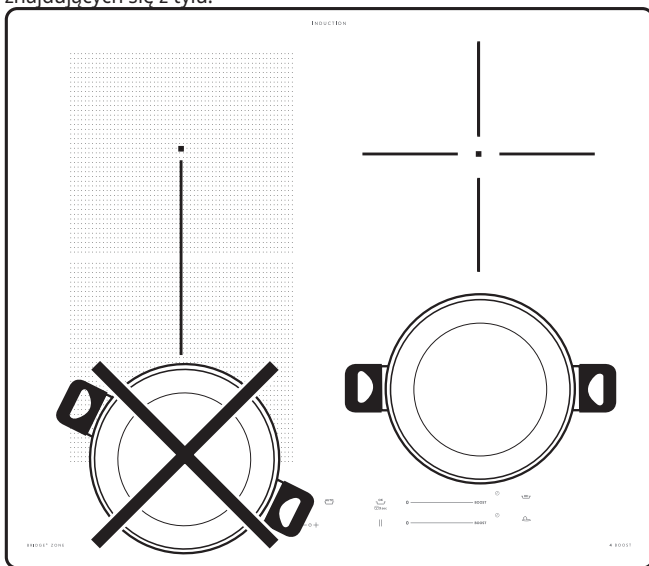
Aby włączyć płytę, przytrzymać przycisk zasilania przez koło 1 sekundę. Aby wyłączyć płytę, nacisnąć ponownie ten sam przycisk. Nastąpi wówczas dezaktywacja wszystkich pól grzejnych.

POŁOŻENIE

⚠ OSTROŻNIE: Nigdy nie przykrywać panelu sterowania naczyniami kuchennymi ani innymi przedmiotami, w przeciwnym razie urządzenie przełączy się na tryb ochronny. Aby zachować warunki pracy urządzenia, usunąć naczynia kuchenne i odczekać co najmniej 10 sekund przed użyciem urządzenia.

W strefach gotowania znajdujących się blisko panelu sterowania, garnki i patelnie powinny znajdować się wewnątrz oznaczeń i po środku stref gotowania.

Podczas grillowania lub smażenia zaleca się używanie stref gotowania znajdujących się z tyłu.



AKTYWACJA/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY

0 ————— BOOST

Aktywacja pól grzejnych:

Przesunąć palec poziomo po przesuwym panelu przycisków (SUWAK) danego pola grzejnego, aby go włączyć i ustawić moc. Poziom mocy będzie pokazywany zgodnie z obszarem, wraz z lampką kontrolną określającą aktywne pole grzejne. Za pomocą przycisku „Boost” można wybrać funkcję szybkiego grzania.

Wyłączanie pól grzejnych:

Nacisnąć przycisk „0” znajdujący się po lewej stronie przycisków ustawiania mocy



3 sec BLOKADA PANELU STEROWANIA

Aby zablokować ustawienia i uniemożliwić przypadkowe włączenie panelu, należy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk OK/blokada. Sygnał dźwiękowy i zapalenie się kontrolki ostrzegawczej wskazują, że funkcja została aktywowana. Panel sterowania jest zablokowany, z wyjątkiem przycisku On/Off (wł./wył.). Aby wyłączyć blokadę, należy wykonać tę samą procedurę, co przy włączaniu.

— ⊕ + TIMER

Wszystkimi przyciskami pól grzejnych steruje jeden timer.

Aktywowanie timera:

Wybrać pole grzejne, a następnie nacisnąć przycisk „+” lub „-”, aby ustawić godzinę. Włączy się lampka kontrolna zgodnie z odpowiednim symbolem ⌚. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pole grzejne wyłączy się automatycznie.

Czas może zostać zmieniony w każdym momencie oraz jednocześnie może być włączonych kilka timerów.

W przypadku włączenia timera wskaźnik wybranego pola grzejnego miga i na środkowym wyświetlaczu wyświetlany jest wybrany czas gotowania.

Aby dezaktywować timer:

Nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-” i przytrzymać aż do dezaktywacji timera.

Timer nie jest dostępny dla funkcji automatycznych.

⌚ WSKAŹNIK TIMERA

Dioda wskaźnika aktywnego timera pokazuje, że dla pola grzejnego ustawiony został timer.

|| FUNKCJA PAUZA

Funkcja ta umożliwi czasowe wstrzymanie procesów gotowania i wznowienie ich przy zachowaniu poprzednich ustawień. Funkcja ta zatrzymuje również wszystkie aktywne timery.

Aby aktywować funkcję, nacisnąć przycisk II.

Symbol II miga na wyświetlaczu zamiast poziomu mocy.

Aby wznowić gotowanie, nacisnąć przycisk II oraz ponownie dotknąć suwaka aktywnego pola grzejnego.

Funkcje

■ TRYB+ BRIDGE

Za pomocą przycisku „Bridge + Mode” można połączyć dwa pola grzejne i używać ich z tą samą mocą, pokrywając całą powierzchnię dużym garnkiem lub częściowo garnkiem okrągłym/owalnym. Funkcja pozostaje zawsze włączona i podczas używania tylko jednego garnka można go przesunąć po całym obszarze. W tym przypadku oba przesuwne panele przycisków po lewej stronie mogą być używane zamiennie. Opcja ta doskonale sprawdzi się w przypadku garnków owalnych i prostokątnych oraz podkładek pod naczynia.

Aby włączyć pole funkcji bridge + nacisnąć przycisk bridge +

FUNKCJE USTAWIONE AUTOMATYCZNIE

Ustawić garnek w odpowiednim miejscu i wybrać pole grzejne. Nacisnąć przycisk funkcji ustawionych automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się „P”.

Zaświeci się wskaźnik funkcji specjalnej dostępnej dla danego pola grzejnego.

Aby zatwierdzić kliknąć „ok”, w przeciwnym wypadku wskaźnik funkcji specjalnej zacznie migać, oczekując na zatwierdzenie.

Poziom mocy dla funkcji specjalnej ustawiony jest domyślnie i nie można go zmienić.

Aby dezaktywować funkcje ustawione automatycznie, nacisnąć przycisk „0”.

-  **Roztapianie**

Funkcja ta polega na wytwarzaniu temperatury idealnej do

roztapiania i utrzymania potrawy w odpowiedniej postaci, bez ryzyka przypalenia. Ta metoda nie wpływa negatywnie na produkty o delikatnej strukturze, takie jak czekolada i zapobiega ich przyleganiu do naczynia.

-  **Podgrzewanie**

Funkcja ta umożliwia utrzymywanie idealnej temperatury potrawy, zazwyczaj po zakończeniu gotowania lub podczas powolnego redukcji płynów. Funkcja umożliwia serwowanie potraw o idealnej temperaturze.

-  **Duszenie**


Funkcja ta polega na utrzymywaniu temperatury duszenia, umożliwiając gotowanie potraw przez dłuższy czas bez ryzyka spalenia. Doskonale sprawdzi się w przypadku przepisów wymagających długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie) z płynnymi dodatkami.

-  **Gotowanie**

Funkcja ta umożliwia podgrzanie i zagotowanie wody i utrzymanie gotowania przy mniejszym poborze energii. Do naczynia należy wlać około 2 litrów wody (najlepiej o temperaturze pokojowej) i pozostawić naczynie odkryte. W każdym razie użytkownicy powinni ściśle monitorować gotującą się wodę i regularnie sprawdzać pozostały poziom płynu.

UWAGA: W przypadku włączenia zarządzania mocą na 2,5 kW, funkcja zagotowania nie będzie dostępna.

Tabele pieczenia

POZIOM MOCY		TYP GOTOWANIA	WYKORZYSTANIE POZIOMU (wskazanie doświadczenia i zwyczajów kulinarnych)
Moc maksymalna	Boost	Szybkie podgrzewanie	Doskonały do szybkiego podgrzewania potraw lub zagotowywania wody i szybkiego podgrzewania innych płynów.
	8-9	Smażenie - gotowanie	Doskonały do przyrumieniania, podgotowywania, smażenia produktów głęboko zamrożonych, szybkiego doprowadzania płynów do wrzenia
		Przyrumienianie - smażenie w małej ilości tłuszczu - gotowanie - grillowanie	Doskonały do smażenia w małej ilości tłuszczu, podtrzymywania wrzenia, gotowania i grillowania.
	5-7	Przyrumienianie - gotowanie - duszenie - smażenie w małej ilości tłuszczu - grillowanie	Doskonały do smażenia w małej ilości tłuszczu, podtrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania, grillowania i wstępnego podgrzewania naczyń.
		Gotowanie - duszenie - smażenie w małej ilości tłuszczu - grillowanie - gotowanie kremowych potraw	Doskonały do duszenia, podtrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania i grillowania (przez dłuższy czas).
	3-4	Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu - zagęszczanie - zaciąganie	Doskonały do przepisów wymagających długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem) i do zagęszczania potraw z makaronu.
			Idealny do potraw wymagających długiego gotowania (ilość poniżej 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem).
1-2	Topienie - rozmrażanie	Doskonały do zmiękczenia masła, delikatnego roztapiania czekolady, rozmrażania niewielkich porcji artykułów spożywczych.	
	Utrzymywanie potraw w ciepłe - gotowanie kremowego risotto	Doskonały do utrzymywania temperatury niewielkich porcji świeżo przygotowanego jedzenia lub utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania, a także do gotowania kremowego risotto.	
Zerowy poziom mocy	0	-	Płyta w trybie czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego, pozostałego po zakończeniu gotowania, o czym informuje symbol „H”).

Czyszczenie i konserwacja

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Nie stosować urządzeń czyszczących parą.
- Przed czyszczeniem należy upewnić się, że pola grzejne są wyłączone oraz że nie wyświetla się wskaźnik ciepła resztkowego ("H").

Ważne:

- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.




- Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy zanieczyszczenia przywarły do płyty indukcyjnej. Aby uniknąć zarysowania szkła, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi skrobaczki.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą rysować szklaną powierzchnię.
- Należy używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
- Płyny rozlane na pola grzejnych mogą powodować przesuwanie się lub wibrowanie naczyń do gotowania.
- Po wyczyszczeniu płyty należy ją dokładnie osuszyć.

Rozwiązywanie problemów

- Należy sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeżeli po użyciu płyty nie można jej wyłączyć, należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego.
- Jeżeli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawią się kody alfanumeryczne, należy postępować według instrukcji

podanych w poniższej tabeli.

Uwaga: Woda lub płyny wyciekające z naczyń oraz wszelkie przedmioty postawione na przyciskach płyty mogą spowodować przypadkowe włączenie lub wyłączenie funkcji blokowania panelu sterowania.

Kod wyświetlacza	Opis	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Brak kodu	Nie można włączyć ani używać płyty.	Na panelu znajdują się resztki wody lub plamy.	Oczyścić i osuszyć panel sterowania.
Brak kodu	Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Część wyświetlacza jest zakryta lub garnki znajdują się za blisko wyświetlacza.	Usunąć przedmioty. Odsunąć garnki od wyświetlacza. Jeżeli problem się utrzymuje, odczekać 10 sekund.
F0E1	Naczynie zostało wykryte, ale nie jest odpowiednie do przeprowadzenia wymaganego działania.	Naczynie zostało nieprawidłowo ustawione na polu grzejnym lub jest niekompatybilne z co najmniej jednym polem grzejnym.	Aby usunąć kod F0E1 i przywrócić działanie pola grzejnego, dwukrotnie nacisnąć przycisk On/Off (wł./wył.). Użyć naczynia na innym polu grzejnym lub wymienić naczynie.
F0E7	Wadliwe podłączenie przewodów elektrycznych	Podłączenie przewodów zasilających różni się od wskazań w punkcie „PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA”.	Podłączyć przewody zasilające zgodnie z punktem „PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA”.
F0EA	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6, F2E1	Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund, a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.		
Np.. 	Płyta grzewcza nie pozwala na aktywację funkcji specjalnej.	Regulator mocy ogranicza poziom mocy zgodnie z wartością maksymalną ustawioną dla płyty grzewczej.	Patrz punkt „Zarządzanie zasilaniem”.
Np..  →  [Poziom mocy niższy niż wymagany]	Płyta grzewcza automatycznie ustawia minimalny poziom mocy, aby zapewnić możliwość wykorzystania strefy grzejnej.	Regulator mocy ogranicza poziom mocy zgodnie z wartością maksymalną ustawioną dla płyty grzewczej.	Patrz punkt „Zarządzanie zasilaniem”.

Dźwięki wytworzone podczas pracy

Płyty indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy.

Dźwięki te pochodzą w rzeczywistości z naczyń i są związane z cechami dna (np. gdy dno wykonane jest z kilku warstw materiału lub jest nierówne).

Dźwięki te mogą różnić się w zależności od rodzaju używanego naczynia oraz ilości zawartej w nim żywności i nie stanowią niepokojącego objawu.

Przed skontaktowaniem się z serwisem należy:

1. W przypadku wystąpienia usterki należy spróbować rozwiązać problem, postępując zgodnie z wytycznymi dotyczącymi rozwiązywania problemów.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po wykonaniu powyższych czynności usterka nadal występuje, skontaktuj się z najbliższym serwisem technicznym.

Na ostatniej stronie niniejszej instrukcji znajduje się pełna lista

danych kontaktowych IKEA wraz z numerami telefonów. Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model urządzenia
- numer serwisowy (numer po słowie „Service” na tabliczce znamionowej). Numer serwisowy znajduje się również w karcie gwarancyjnej;

SERVICE 0000 000 00000



- dokładny adres;
- swój numer telefonu.

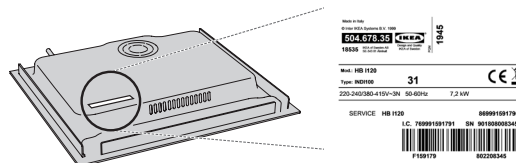
Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

Dane techniczne

Model: SMAKLIG 504.678.83	
Typ kuchenki:	Elektryczny
Ilość stref gotowania	4
Technika grzania	Płyta indukcyjna
Wymiary pola grzejnego (Ø lub LxW)	Lewe przednie 18,5 x 20,0 cm
	Lewe tylne 18,5 x 20,0 cm
	Prawe tylne 21,0 cm
	Prawe przednie 15,0 cm
Pole Bridge* (Ø lub LxW)	Lewa strona 37,5 x 20,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne - (EC electric cooking)	Lewe przednie pole 196,2 Wh/kg
	Lewe tylne pole 188,3 Wh/kg
	Prawe tylne pole 180,2 Wh/kg
	Prawe przednie pole 176,8 Wh/kg
Zużycie energii na pole Bridge* - (EC electric cooking)	Lewa strona 191,7 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną - (EC electric hob)	186,7 Wh/kg

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu określone w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 66/2014 i jest zgodne z normą europejską EN 60350-2.

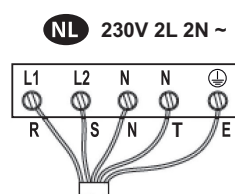
Informacje techniczne podano na tabliczce znamionowej znajdującej się z boku urządzenia.



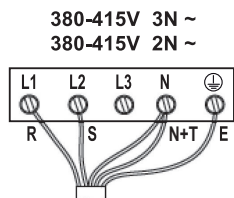
Podłączanie do zasilania

Przed podłączeniem płyty do źródła zasilania należy wykonać podłączenie elektryczne. Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego pracownika znającego aktualne przepisy dotyczące bezpieczeństwa i instalacji. W szczególności, instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami obowiązującymi u lokalnego dostawcy prądu. Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej

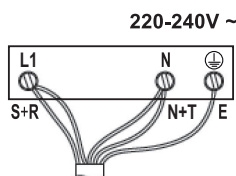
znajdującej się w dolnej części urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji domowej. Obowiązujące przepisy wymagają, by urządzenie było uziemione: należy użyć jedynie przewodów (w tym przewodu uziemiającego) o odpowiednim rozmiarze. Produkt jest dostarczany z kablem sieciowym H05V2V2-F, który jest zgodny z normą IEC / EN 60335-2-6.



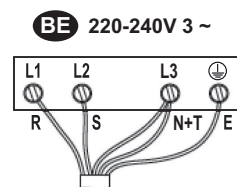
L1 = R: czarny
L2 = S: brązowy
N = N : niebieski
N = T: niebieski (szary)
E = E: żółty/zielony



L1 = R: czarny
L2 = S: brązowy
N = N : niebieski
N = T: niebieski (szary)
E = E: żółty/zielony



L1 = R: czarny
L1 = S: brązowy
N = N : niebieski
N = T: niebieski (szary)
E = E: żółty/zielony



L1 = R: czarny
L2 = S: brązowy
N = N : niebieski
N = T: niebieski (szary)
E = E: żółty/zielony

Ochrona środowiska

⚠ OSTRZEŻENIE! Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania – ryzyko porażenia prądem; Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą – ryzyko porażenia prądem.

⚠ Nie należy używać produktów ściernych lub żrących ani środków czyszczących na bazie chloru lub druczianych zmywaków.


UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♻. Poszczególne elementy opakowania należy usuwać, przestrzegając miejscowych przepisów dotyczących utylizacji odpadów.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.



Symbol  na urządzeniu lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że urządzenie nie powinno być traktowane jako odpad domowy. Należy je dostarczyć do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędność energetyczna - wskazówki

Aby w pełni wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzewczej, należy wyłączyć ją kilka minut przed planowanym zakończeniem gotowania.

Podstawa garnka lub patelni powinna całkowicie pokrywać powierzchnię płyty grzewczej; użycie naczynia o mniejszej powierzchni podstawy niż płyta grzewcza spowoduje niepotrzebną utratę energii.

Podczas gotowania należy przykrywać garnki lub patelnie ściśle dopasowanymi pokrywkami i używać możliwie jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki znacznie zwiększa zużycie energii.

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dot. ekoprojektu określone w Rozporządzeniu Komisji nr 66/2014, zgodnie z Normą Europejską EN 60350-2.



Producent

Ikea of Sweden AB - SE - 343 81 Älmhult, Sweden

GWARANCJA IKEA

Ile trwa okres gwarancji IKEA?

Niniejsza gwarancja obowiązuje przez okres pięciu lat od daty zakupu urządzenia AGD w sklepie IKEA. W celu potwierdzenia zakupu należy przedłożyć oryginał paragonu lub fakturę. Wykonywanie prac gwarancyjnych nie powoduje przedłużenia okresu gwarancji urządzenia.

Kto wykonuje usługi serwisowe?

Wyznaczony przez IKEA serwis, wykonujący usługi gwarancyjne za pośrednictwem sieci własnych punktów lub Autoryzowanych Serwisów Technicznych.

Co obejmuje gwarancja?

Niniejsza gwarancja obejmuje wady konstrukcji lub materiałów wykorzystanych do produkcji urządzenia od dnia jego zakupu w sklepie IKEA. Gwarancja odnosi się tylko do użytku domowego. Wyjątki od powyższej zasady określone są w rozdziale zatytułowanym "Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?". W okresie gwarancji pokrywane będą koszty usunięcia wad, np. napraw, wymiany części, robocizny oraz koszty podróży, pod warunkiem udostępnienia urządzenia do naprawy bez ponoszenia szczególnych kosztów. Przy uwzględnieniu powyższych warunków zastosowanie mają przepisy prawa wspólnotowego (dyrektywa nr 99/44/WE) oraz odpowiednie przepisy prawa krajowego. Części wymienione są własnością IKEA.

Jakie działania podejmuje IKEA w celu rozwiązania problemu?

Wyznaczony przez IKEA serwis bada produkt i decyduje, według własnego uznania, czy jest on objęty niniejszą gwarancją. W razie uznania, że produkt jest objęty gwarancją, serwis IKEA lub Autoryzowany Serwis Techniczny decyduje, według własnego uznania, czy naprawić wadliwy produkt czy wymienić go na taki sam lub porównywalny produkt.

Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?

- Zwykłego zużycia.
- Uszkodzenia umyślnego lub wynikającego z niedbalstwa, uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, nieprawidłową instalacją lub podłączeniem do niewłaściwego źródła napięcia, uszkodzenia spowodowanego reakcją chemiczną lub elektrochemiczną, rdzą, korozją lub uszkodzeniem w wyniku działania wody, w tym uszkodzenia spowodowanego nadmiarem wapnia w wodzie z instalacji wodociągowych oraz uszkodzenia spowodowanego anomaliami pogodowymi.
- Materiałów eksploatacyjnych, w tym baterii i lamp.
- Części niefunkcyjnych i dekoracyjnych, niemających wpływu na normalne użytkowanie urządzenia, w tym rys oraz ewentualnych przebarwień.
- Przypadkowych uszkodzeń spowodowanych przez obce ciała lub substancje, czyszczenie lub przepychanie filtrów, systemów odprowadzania wody lub szuflad na proszek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztućce, rur zasilających i odwadniających, uszczelek, lampek oraz ich pokryw, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów. Odstępstwem od tego jest przypadek, gdy można udowodnić, że uszkodzenia powstały wskutek błędów podczas produkcji.
- Przypadków, w których nie stwierdzono usterek w trakcie wizyty technika.
- Napraw niewykonanych przez wyznaczony przez IKEA serwis lub Autoryzowany Serwis Techniczny bądź przypadków niezastosowania części oryginalnych.
- Napraw będących następstwem instalacji wykonanych nieprawidłowo lub w sposób niezgodny ze specyfikacją.
- Wykorzystania urządzenia w środowisku innym niż domowe, tj. użytku profesjonalnego.
- Uszkodzeń transportowych. Jeśli transportem produktu do domu lub pod inny adres zajmuje się klient, IKEA nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody, jakie mogą powstać podczas transportu. Jednakże, w sytuacji gdy produkt jest dostarczany do klienta przez IKEA, za jego ewentualne uszkodzenia powstałe podczas dostawy odpowiada IKEA.
- Kosztów związanych z pierwszą instalacją urządzenia IKEA. Jednakże, jeśli urządzenie będzie naprawiane lub wymieniane przez wskazany

przez IKEA serwis lub Autoryzowany Serwis Techniczny w ramach niniejszej gwarancji, zajmą się oni, w razie potrzeby, ponowną instalacją takiego naprawionego lub wymienionego urządzenia.

Powyższe ograniczenia nie mają zastosowania do pracy prawidłowo wykonanej przez wykwalifikowanego specjalistę, przy zastosowaniu oryginalnych części, w celu dostosowania urządzenia do wymagań bezpieczeństwa technicznego obowiązujących w innym państwie członkowskim UE.

Zastosowanie przepisów prawa krajowego

Niniejsza gwarancja IKEA przyznaje Państwu określone uprawnienia, w uzależnieniu do innych uprawnień, które mogą Państwu przysługiwać na mocy przepisów danego państwa.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupujących wynikających z niezgodności towaru z umową.

Obszar obowiązywania

W przypadku urządzeń zakupionych w jednym państwie członkowskim UE i przewiezionych do innego państwa członkowskiego UE, usługi serwisowe świadczone będą na standardowych warunkach gwarancyjnych obowiązujących w nowym państwie. Obowiązek świadczenia usług w ramach gwarancji istnieje wyłącznie pod warunkiem, gdy urządzenie spełnia poniższe wymogi i jest zainstalowane zgodnie nimi:

- specyfikacje techniczne państwa, w którym zgłaszana jest reklamacja gwarancyjna;
- instrukcje montażu oraz informacje bezpieczeństwa w Instrukcji Obsługi.

Gwarantem na terenie Polski jest IKEA Retail Sp. z o.o., Janki, Pl. Szwedzki 3, 05-090 Raszyn

Kontakt z działem obsługi klienta

Prosimy o kontakt z punktami obsługi klienta wyznaczonymi przez IKEA w następujących przypadkach:

- zgłoszenie serwisowe w ramach gwarancji
- uzyskanie informacji na temat instalacji urządzeń przeznaczonych do zabudowy w meblach kuchennych IKEA
- uzyskanie informacji dotyczących działania urządzeń sprzedawanych w IKEA

Aby zapewnić jak najlepszą pomoc z naszej strony, przed kontaktem z nami, prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją zabudowy i/lub instrukcją obsługi.

Punkty serwisowe wyznaczone przez IKEA



Lista adresów oraz telefony do punktów obsługi klienta wyznaczonych przez IKEA znajdują się na ostatniej stronie niniejszej gwarancji.

i W celu zapewnienia Państwu szybkiej obsługi serwisowej należy korzystać z telefonów serwisowych, które są podane na ostatniej stronie gwarancji. W przypadku kontaktu z punktem serwisowym prosimy o wybranie numeru podanego w broszurze dołączonej do danego urządzenia. Prosimy również o podanie numeru artykułu IKEA (ośmiocyfrowy kod) oraz dwunastocyfrowego numeru serwisowego, które znaleźć można na jego tabliczce znamionowej.

i PROSIMY O ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU!

Oryginał paragonu lub faktury jest warunkiem do korzystania z usług gwarancyjnych. Dowód zakupu zawiera również nazwę oraz numer artykułu IKEA (ośmiocyfrowy kod) dla każdego z zakupionych urządzeń.

Czy potrzebujecie Państwo dodatkowej pomocy?

W przypadku dodatkowych pytań, które nie dotyczą urządzeń zakupionych w IKEA prosimy o kontakt z najbliższym centrum informacyjnym IKEA. Przed skontaktowaniem się z nami prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi.

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	15	Fonksiyonlar	20
Kurulum	16	Pişirme tabloları	20
Ürün tanımı	17	Temizlik ve bakım	21
Kontrol paneli	17	Arıza Tarama	21
Göstergeler	17	Teknik veriler	22
Pişirme kabı yönlendirmeleri	18	Elektrik bağlantısı	23
İlk Kullanım	18	Çevre ile ilgili konular	23
Günlük kullanım	19	Üretici	23

Güvenlik Bilgileri

Cihazı kullanmadan önce, bu güvenlik talimatlarını okuyun. İleride başvurmak üzere elinizin altında bulundurun.

Bu talimatlar ve cihazın kendisi, her zaman uyulması gereken önemli güvenlik uyarıları içermektedir. Üretici, bu güvenlik talimatlarına uyulmaması, cihazın uygunsuz kullanımı ve kontrollerin yanlış ayarlanması ile ilgili her türlü sorumluluğu reddeder.

⚠ UYARI!: Cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım esnasında sıcak olur. Isıtma elemanlarına dokunulmaması için dikkatli olunmalıdır. Sürekli gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaşından küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ UYARI!: Ocak yüzeyinin çatlaması halinde, cihazı kullanmayın – elektrik çarpması riski.

⚠ UYARI!: Yangın tehlikesi: pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir şey saklamayın.

⚠ DİKKAT: Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir pişirme işlemi sürekli olarak denetlenmelidir.

⚠ UYARI!: Ocakta, katı veya sıvı yağ ile gözetimsiz yemek yapılması tehlikeli olabilir – yangın riski. Yangını KESİNLİKLE suyla söndürmeye çalışmayın: bunun yerine cihazı kapatın ve ardından örneğin bir kapakla veya bir yangın battaniyesi ile alevin üzerini örtün.

⚠ Ocağı bir çalışma yüzeyi veya desteği olarak kullanmayın.

Bileşenlerin tümü tamamen soğuyana kadar, giysilerinizi veya diğer yanıcı malzemeleri cihazdan uzak tutun – yangın riski.

⚠ Bıçak, çatal, kaşık veya kapak gibi metal eşyalar ısınabileceklerinden, ocağın yüzeyinin üzerine yerleştirilmemelidir.

⚠ Çok küçük çocuklar (0-3 yaş) cihazdan uzak tutulmalıdır. Küçük çocuklar (3-8 yaş) sürekli gözetim altında bulunmadıkları sürece cihazdan uzak tutulmalıdır. 8 yaşında ve daha büyük çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel özellikleri kısıtlı veya tecrübe ve bilgi bakımından yetersiz kişiler, bu cihazı ancak gözetim sağlanması veya cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimat almaları ve tehlike arz eden mevcut durumları anlamaları durumunda kullanabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

⚠ Kullanımdan sonra, tencere detektörüne güvenmek yerine ocak gözünü kumanda düğmesinden kapatın.

İZİN VERİLEN KULLANIM

⚠ DİKKAT: Bu cihaz, zaman ayarı gibi harici bir anahtarlama cihazı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi yardımıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

⚠ Cihazınız evde ve buna benzer alanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır: dükkan, işyeri ve diğer iş ortamlarında personel mutfağı alanları; çiftlik evleri; müşteriler tarafından otel, motel, pansiyon ve diğer konut ortamları.

⚠ Başka bir kullanıma (örn. odaları ısıtmak) izin verilmez.

⚠ Bu cihaz profesyonel kullanıma yönelik değildir. Cihazı dış mekanda kullanmayınız.

KURULUM

⚠ Cihaz, iki veya daha fazla kişi ile kaldırılmalı ve monte edilmelidir - yaralanma riski. Paketi açmak ve kurulumu gerçekleştirmek için koruyucu eldivenler kullanın - kesilme riski.

⚠ Su beslemesi (varsa), elektrik bağlantıları dahil montaj ve onarım işlemleri nitelikli bir teknisyen tarafından

gerçekleştirilmelidir. Kullanıcı kılavuzunda özellikle belirtilmedikçe, cihazın hiçbir parçasını tamir etmeyin veya değiştirmeyin. Çocukları kurulumun yapıldığı alandan uzak tutun. Cihazın ambalajını açtıktan sonra, cihazın nakliye sırasında hasar görmemiş olduğundan emin olun. Bir sorun olması durumunda, bayinizi veya en yakın Satış Sonrası Servisi arayın. Kurulum tamamlandığında, ambalaj atıkları (plastik, yapay köpük parçalar vs.) çocukların ulaşamayacağı yerlerde depolanmalıdır - boğulma riski. Herhangi bir montaj işleminden önce, cihazın fişi elektrik prizinden çekilmelidir - elektrik çarpması riski. Montaj işlemi esnasında, cihazın elektrik kablosuna hasar vermemesine dikkat edin - yangın veya elektrik çarpması riski. Cihazı ancak montaj tamamlandıktan sonra etkinleştirin.

⚠ Tüm dolap kesme işlerini, cihazı yerine yerleştirmeden önce yapın ve tüm tahta kıymık ve talaşlarını temizleyin.

⚠ Cihazın bir fırın üzerine takılmaması halinde, cihazın altındaki bölmeye bir ayırma paneli (pakete dahil değildir) takılmalıdır.

ELEKTRİKSEL UYARILAR

⚠ Fiş erişilebilir ise, fiş çekilerek veya kablolama kurallarına göre prizin yukarı akış yönüne takılı bir adet çok kutuplu anahtar kullanılarak cihazın güç beslemesi ile bağlantısı kesilebilmelidir ve cihaz, ulusal elektriksel güvenlik standartları uyarınca topraklanmalıdır.

⚠ Uzatma kabloları, çoklu prizler veya adaptörler kullanmayın. Montaj işleminden sonra elektrikli bileşenler kullanıcı tarafından erişilebilir olmamalıdır. Elleriniz ıslak veya ayaklarınız çıplak iken cihazı kullanmayın. Eğer elektrik kablosu veya fiş hasarlıysa, cihaz gerektiği gibi çalışmıyorsa veya hasar görmüş veya yere düşürülmüşse, bu cihazı çalıştırmayın.

⚠ Eğer elektrik kablosu hasar görmüş ise, tehlikeyi önlemek için üretici, yetkili servis veya kalifiye kişiler tarafından aynısı ile değiştirilmelidir - elektrik çarpması riski.

NOT: Kalp pili veya benzeri bir tıbbi cihaz taşıyan kişiler, bu indüksiyonlu ocak devredeyken onun yakınında durdukları sırada dikkatli olmalıdırlar. Elektromanyetik alan, kalp pilini veya söz konusu benzeri cihazı etkileyebilir. İndüksiyonlu ocağın elektromanyetik alanlarıyla cihazın etkileşimleri hakkında ek bilgi almak için, doktorunuza veya kalp pilinin veya benzeri tıbbi cihazın üreticisine başvurun.

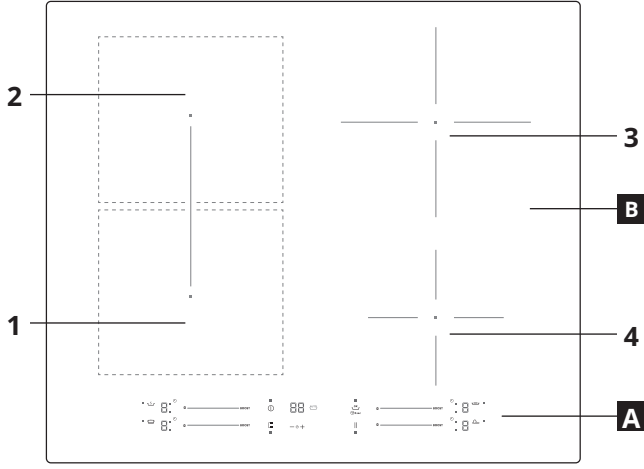
Kurulum

Kurulum işleminde; cihazın kullanıldığı ülkede yürürlükte olan kanunlara, emirlere, talimatlara ve standartlara (elektriksel güvenlik kuralları ve yönetmelikleri, yönetmeliklere göre uygun geri dönüşüm vb.) uyulmalıdır!

- Kurulum hakkında daha ayrıntılı bilgi için, Montaj Talimatına bakın.
- Cihaz ile tezgah arasında silikon dolgu kullanmayın.

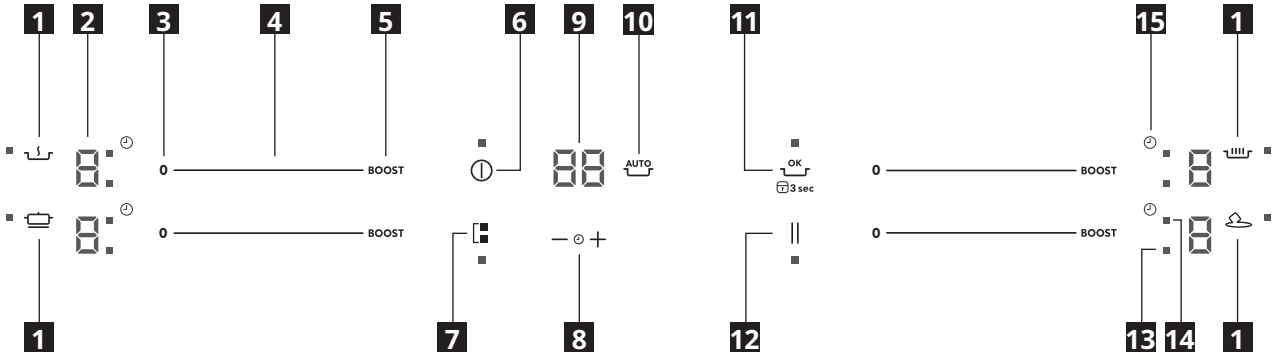
- Ocağın altındaki boşluğun hava dolaşımı için yeterli olduğundan emin olun. Lütfen Montaj Talimatına bakın.
- Cihazın tabanı ısınabilir. Cihazın çekmecelerin üzerine kurulması durumunda, tabana erişimi engellemek için, cihazın altına yanmaz bir ayırma paneli monte ettiğinizden emin olun. Lütfen Montaj Talimatına bakın.

Ürün tanımı



- A** Kontrol paneli
B Pişirme bölgeleri: 1, 2, 3, 4

Kontrol paneli



- 1** Otomatik işlevlerin simgeleri
2 Seçilen pişirme seviyesi
3 Pişirme bölgesi kapalı
4 Kaydırma tuş takımı
5 Güçlendirici
6 Açık/Kapalı
7 Köprü+ Modu
8 Zamanlayıcı kontrolü
9 Pişirme süresi göstergesi
10 Otomatik işlevlerin etkinleştirilmesi
11 Tamam/Kilitleme düğmesi
12 Duraklat
13 Bölge etkin Led'i
14 Zamanlayıcı Led'i
15 Zamanlayıcı simgesi

Göstergeler

U Tencere yanlış konumlandırılmış veya yok
 Bu simge, tencere induksiyonlu pişirme için uygun değilse, doğru konumlandırılmamışsa veya seçilen pişirme bölgesi için uygun boyutta değilse görüntülenir. Seçim yapıldıktan sonra 30 saniye içinde tencere algılanmazsa, pişirme bölgesi kapanır.


H Artık ısı
 Eğer ekranda "H" mesajı görüntülenirse, pişirme bölgesi hala sıcaktır. Pişirme bölgesi soğuduğunda, ekranın ışığı söner.

Pişirme kabı yönlendirmeleri

Hangi tencereler kullanılmalıdır

Yalnızca, induksiyonlu ocaklarda kullanılması uygun olan, tabanı ferro-manyetik malzemeden üretilmiş tencere ve tavaları kullanın:

- döküm demir
- emaye çelik
- karbon çeliği
- paslanmaz çelik (fakat hepsi değil)
- ferro-manyetik kaplamalı veya ferro-manyetik levhali alüminyum

Herhangi bir tencerenin veya tavanın uygun olup olmadığını belirlemek için,  simgesini kontrol edin (genellikle tabana damgalanır). Tabanına bir mıknatıs da yaklaştırabilirsiniz. Altına yapışırsa o pişirme kabı bir induksiyonlu ocakta kullanılabilir. Optimum verimliliği sağlamak için her zaman ısıyı eşit dağıtan, düz tabanlı tencereler ve tavalar kullanın. Tabanın düz olmaması, güç ve ısı iletimini etkileyecektir.

Nasıl kullanılmalıdır

Farklı pişirme alanları için minimum tencere/tava tabanı çapı

Ocağın düzgün çalışmasını sağlamak için, tencere, ocak yüzeyinde gösterilen referans noktalarının birini veya daha fazlasını kaplamalıdır ve minimum çapı uygun olmalıdır. Her zaman tavanın taban çapına en uygun pişirme bölgesini kullanın.

Adaptör diskinden daha küçük çaplı bir tencere veya tava kullanılması, tencereye veya tavaya iletilmeyen ısı birikimine neden olabilir ve bu da hem ocağı hem de diski karartabilir.

Pişirme Bölgesi	Pişirme kabının çapı (cm)
Sağ arka pişirme bölgesi	15,0 - 21,0
Sağ ön pişirme bölgesi	10,0 - 15,0
Sol arka pişirme bölgesi	12,0 - 20,0
Sol ön pişirme bölgesi	12,0 - 20,0
Bridge* pişirme bölgesi	20,0 - 37,5

Boş veya ince tabanlı tencereler/tavalar

Ocak sıcaklığı izleyemeyeceği veya sıcaklığın çok yükselmesi durumunda otomatik olarak kapanamayacağı ve kap veya ocak yüzeyi zarar göreceği için, ocağın üzerinde boş veya ince tabanlı tencereleri/tavaları kullanmayın. Bu gerçekleşirse, hiçbir şeye dokunmayın ve tüm bileşenlerin soğumasını bekleyin. Bir hata mesajı görünürse, "Arıza Tarama" bölümüne bakın.

İpuçları/Faydalı bilgiler

Pişirme sırasında ses

Bir pişirme bölgesi etkinken kısa süreli bir uğultu yapabilir. Bu, tüm seramik cam pişirme bölgelerinin karakteristik özelliğidir ve cihazın işlevini veya ömrünü olumsuz etkilemez. Ses, kullanılan pişirme kabına bağlıdır. Fazlaca rahatsızlık vermesi durumunda, pişirme kabını değiştirmek işe yarayabilir.

İlk Kullanım

GÜÇ SINIRI

Satin alma zamanında, ocak mümkün olan en yüksek güce ayarlıdır. Ayarı, aşağıdaki paragrafta açıklandığı şekilde, evinizdeki elektrik sisteminin sınırlarına göre ayarlayın.

NOT: 2,5 kW'lık maksimum güç seviyesinin etkinleştirilmesi durumunda, daha fazla güç gerektiren bazı özellikler kullanılamayacaktır.

Ocağın gücünü ayarlamak için:


Cihazı şebeke elektriğine bağladıktan sonra, 60 saniye içinde güç seviyesini ayarlayabilirsiniz.

Zamanlayıcı "+" düğmesine en az 5 saniye süreyle basın.

Ekranda PL görüntülenir

En son seçilen güç seviyesi gösterilene kadar  düğmesine basın.

PL	2,5kW	4,0 kW	6,0 kW	7,2 kW
P	2.	4.	6.	7.
L	5	0	0	2

Ocaktan istediğiniz maksimum güç tüketimini seçmek için "+" ve "-" düğmelerini kullanın. Kullanılabilir seviyeler şunlardır: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.  e basarak onaylayın.

Seçilen güç seviyesi, güç beslemesi kesilse bile bellekte saklanacaktır.

Güç seviyesini değiştirmek için, en az 60 saniye süreyle cihazın şebeke bağlantısını kesin, ardından tekrar fişi takın ve yukarıdaki adımları tekrarlayın.

Ayarlama sırasında bir hata meydana gelirse, EE simgesi görüntülenecek ve bip sesi verilecektir. Bu durumda, işlemi tekrarlayın. Bu hata devam ederse, Satış Sonrası Servisle iletişime geçin.

SESLİ SİNYAL AÇIK / KAPALI

Sesli sinyali açmak/kapatmak için:

- Ocağın fişini elektrik prizine takın;
- Açma sırasını bekleyin;
- Sol üstteki ilk tuş takımının "Boost" (Güçlü) düğmesine 5 saniye süreyle basın.

Ayarlanmış olan alarmlar etkin durumda kalacaktır.

Günlük kullanım

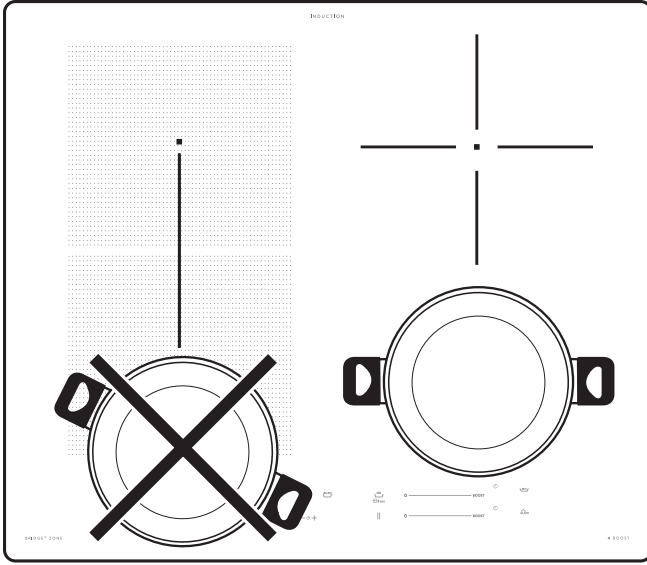
① OCAĞI AÇMA/KAPATMA

Ocağı açmak için, güç düğmesine yaklaşık 1 saniye süreyle basın. Ocağı kapatmak için, aynı düğmeye tekrar basın; tüm pişirme bölgeleri devre dışı kalacaktır.

KONUMLANDIRMA

⚠ DİKKAT: Kontrol panelini asla pişirme kapları veya başka nesnelere ile kapatmayın; aksi takdirde, ürün koruma moduna girebilir. Ürünün çalışma durumunu yeniden sağlamak için, ürünü kullanmadan önce pişirme kaplarını çıkarın ve en az 10 saniye bekleyin. Kontrol paneline yakın pişirme alanlarında tencereler ve tavalar işaretlemelerin içerisinde tutulmalıdır ve pişirme alanları dahilinde ortalanmalıdır.

Izgara veya kızartma yaparken arka pişirme alanlarının kullanılması tavsiye edilir.



PIŞİRME BÖLGELERİNİN ETKİNLEŞTİRİLMESİ/DEVRE DIŞI BIRAKILMASI VE GÜÇ SEVİYELERİNİN AYARLANMASI

0 ————— BOOST

Pişirme bölgelerini etkinleştirmek için:

İsteddiğiniz pişirme bölgesine ait kaydırma tuş takımı (KAYDIRMA DÜĞMESİ) boyunca parmağınızı yatay şekilde hareket ettirerek bölgeyi etkinleştirin ve gücü ayarlayın. Seviye; alan ile paralel olarak, etkin pişirme bölgesini belirten gösterge ışığı ile birlikte gösterilecektir. "BOOST" (GÜÇLÜ) düğmesi, hızlı ısıtma işlevini seçmek için kullanılabilir.

Pişirme bölgelerini devre dışı bırakmak için:

Güç ayarlama seçeneğinin solundaki "0" düğmesine basın



3 sec KONTROL PANELİ KİLİDİ

Ayarları kilitlemek ve yanlışlıkla devreye alınmalarını engellemek için, Tamam/Kilitleme düğmesini 3 saniye basılı tutun. Bip sesi ve simgenin üstündeki uyarı lambası, işlevin etkinleştirildiğini bildirir. Kontrol paneli, Açık/Kapalı ① düğmesi haricinde, kilitletir. Kontrollerin kilidini kaldırmak için, etkinleştirme prosedürünü tekrarlayın.

— ⊕ ZAMANLAYICI

Her pişirme bölgesi düğmesini kontrol eden bir zamanlayıcı vardır.

Zamanlayıcıyı etkinleştirmek için:

Pişirme bölgesini seçin, istediğiniz süreyi ayarlamak için "+" veya "-" düğmesine basın. Bir gösterge ışığı, özel simge ① ile paralel olarak etkinleşecektir. Ayarladığınız süre dolduktan sonra, bir bip sesi duyulur ve pişirme bölgesi otomatik olarak kapanır. Süreyi istediğiniz noktada değiştirebilirsiniz ve birden fazla zamanlayıcıyı eşzamanlı olarak etkinleştirebilirsiniz. Zamanlayıcı etkinleştirilirse "Bölge seçimi göstergesi" yanıp söner ve seçilen ilgili pişirme süresi orta ekranda görüntülenir.

Zamanlayıcıyı devre dışı bırakmak için:

Zamanlayıcı devre dışı kalana kadar, "+" ve "-" düğmelerine birlikte basın.

Zamanlayıcı, otomatik işlevlerle birlikte kullanılamaz.

⌚ ZAMANLAYICI GÖSTERGESİ

"Zamanlayıcı etkin göstergesi" LED'i, pişirme bölgesi için zamanlayıcının ayarlandığını gösterir.

|| DURAKLATMA İŞLEVI

Bu işlev, önceki ayarları korurken pişirme işlemlerinin geçici olarak bekletilip sonra kaldığı yerden devam ettirilmesini sağlar. İşlev ayrıca tüm etkin zamanlayıcıları dondurur.

Bu işlevi etkinleştirmek için II tuşuna basın.

Güç seviyeleri yerine ekranda II simgesi yanıp söner.

Pişirmeyi devam ettirmek için, II tuşuna basın ve etkin bölgenin kaydırıcısına yeniden dokununuz.

Fonksiyonlar

KÖPRÜ+ MODU

"Köprü+ Modu" düğmesini seçerek iki pişirme bölgesini birleştirebilir ve tüm yüzeyi bir adet geniş tencere ile örterek veya yuvarlak/oval bir tencere ile kısmen örterek iki bölgeyi aynı güçte kullanabilirsiniz. İşlev sürekli devrede kalır ve tek bir tencere kullanıldığında tüm alana taşınabilir. Bu durumda her iki sol kaydırma tuş takımı da herhangi bir fark olmaksızın kullanılabilir. Oval veya dikdörtgen tencerelerle veya tava destekleriyle pişirmek için idealdir. Köprü + bölgesini etkinleştirmek/devre dışı bırakmak için, köprü+ düğmesine basın

OTOMATİK İŞLEMLER

Tencereyi yerleştirin ve pişirme bölgesini seçin. Otomatik işlevler düğmesine basın. Ekranda "R" görüntülenecektir.

Pişirme bölgesi için kullanılabilir özel işlev göstergesi yanacaktır. Onaylamak için "OK" (Tamam) düğmesine basın; aksi takdirde, özel işlev göstergesi yanıp sönmeye başlayacak, Tamam onayını bekleyecektir. Özel işlev süresince geçerli güç seviyesi önceden ayarlıdır ve değiştirilemez. Otomatik işlevleri devre dışı bırakmak için "0" düğmesine basın.

Eritme

Bu işlev, yiyecekleri ideal eritme sıcaklığına getirmenizi ve yanma riski olmaksızın yiyeceğin durumunu korumanızı

sağlar. Bu yöntem, çikolata gibi hassas yiyeceklere zarar vermediğinden ve tencereye yapışmalarını engellediğinden, idealdir.

Sıcak Tutma

Bu özellik, genellikle pişirme işlemi tamamlandıktan sonra veya sıvılar çok yavaş bir şekilde azaltılırken, yemeğinizi ideal sıcaklıkta tutmanızı sağlar. Yemeklerin mükemmel sıcaklıkta servis edilmesi için idealdir.

Kısık Ateşte Pişirme

Bu işlev, kısık ateşte pişirme sıcaklığının korunması için ideal olup, yemeğinizi yanma riski olmadan uzun süre pişirmenizi sağlar. Sıvı soslu uzun süreli pişirme gerektiren tarifler (pilav, soslar, rostolar) için idealdir.

Kaynatma

Bu işlev, suyu kaynama sıcaklığına getirmenizi ve daha düşük enerji tüketimi ile kaynamayı sürdürmenizi sağlar. Tencereye yaklaşık 2 litre (tercihen oda sıcaklığında) su koyulmalı ve kapağı açık bırakılmalıdır. Her durumda, kullanıcıların kaynayan suyu yakından izlemeleri ve kalan su miktarını düzenli olarak kontrol etmeleri önerilir.

NOT: güç yönetiminin 2,5kW'da etkinleştirilmesi durumunda, kaynatma işlevi kullanılamayacaktır.

Pişirme tabloları

GÜÇ SEVİYESİ		PIŞİRME TİPİ	SEVİYE KULLANIMI (pişirme deneyimi ve alışkanlıklarını belirtir)
Maksimum güç	Güçlendirme	Hızlı ısıtma	Yemeğin sıcaklığının hızla kaynama seviyesine getirilmesi (su için) veya pişirme sıvılarının hızlı bir şekilde ısıtılması için idealdir.
	8-9	Kızartma - kaynatma	Yiyeceklerin üstünü kızartmak, pişirmeye başlamak, derin dondurulmuş ürünleri kızartmak, sıvıları hızlı bir şekilde kaynatmak için idealdir
		Esmerleştirme - sote yapma - kaynatma - ızgara yapma	Sotelemek, hızlı kaynamayı sürdürmek, pişirmek ve ızgara yapmak için idealdir.
	5-7	Esmerleştirme - pişirme - güveç yapma - sote yapma - ızgara yapma	Sotelemek, hafif kaynamayı sürdürmek, pişirmek ve ızgara yapmak ve aksesuarları önceden ısıtmak için idealdir.
		Pişirme - güveç pişirme - soteleme - ızgara yapma - krema kıvamına ulaşana kadar pişirme	Güveç pişirmek, hafif kaynamayı sürdürmek, pişirmek ve ızgara yapmak için idealdir (daha uzun süreli).
	3-4	Pişirme - kısık ateşte pişirme - kabartma yapma - krema hazırlama	Sıvı içerikli (örn. su, şarap, et suyu, süt) daha yavaş pişirme gerektiren tarifler (pilav, soslar, rosto, balık) ve makarna kreması hazırlamak için idealdir.
		Sıvı içerikli (örn. su, şarap, et suyu, süt) yavaş pişirme gerektiren tarifler (1 litreden az miktarlarda: pilav, soslar, rosto, balık) için idealdir.	
	1-2	Eritme - buz çözme	Tereyağını yumuşatmak, çikolatayı yavaşça eritmek, küçük yiyeceklerin buzunu çözmek için idealdir.
		Yemeği sıcak tutma - risotto kreması hazırlama	Yeni pişirilen yemeklerin küçük porsiyonlarını veya servis tabaklarını sıcak tutmak ve risotto kreması hazırlamak için ideal.
Sfır güç	0	-	Ocak bekleme veya kapalı modunda (pişirme sonu kalan sıcaklık olasılığı, bir "H" harfi ile belirtilir).

Temizlik ve bakım

⚠ UYARI:

- Buharlı temizleme cihazları kullanmayın.
- Temizlik öncesinde, pişirme bölgelerinin kapalı olduğundan ve kalan sıcaklık göstergesinin ("H") görüntülenmediğinden emin olun.

Önemli:


- Cam yüzeye zarar verebileceklerinden, aşındırıcı sünger veya ovma süngeri kullanmayın.
- Her kullanımdan sonra, olası yemek artıklarını ve yemek artıklarının neden olduğu lekeleri çıkartmak için ocağı temizleyin (soğuduğunda).

- Uygun şekilde temiz tutulmayan bir yüzey, kontrol paneli düğmelerinin hassasiyetini azaltabilir.
- Ancak ocağa yapışmış kalıntılar varsa kazıyıcı kullanın. Camın çizilmesini önlemek için, kazıyıcı üreticisinin talimatlarını takip edin.
- Şeker veya şeker içeriği yüksek gıdalar ocağa zarar verebilir ve derhal temizlenmelidir.
- Tuz, şeker ve kum cam yüzeyi çizebilir.
- Yumuşak bir bez, emici mutfak havlusu veya özel ocak temizleyicisi (üreticinin talimatlarına uyarak) kullanın.
- Pişirme bölgelerine sıvı dökülmesi, tencerelerin hareket etmesine veya titremesine neden olabilir.
- Ocağı temizledikten sonra iyice kurulayın.

Arıza Tarama

- Elektrik beslemesinin kapatılmadığını kontrol edin.
- Ocağı kullandıktan sonra kapatamıyorsanız, güç beslemesi ile bağlantısını kesin.
- Ocak açıkken ekranda alfanümerik kodlar görüntülenirse, talimatlar için aşağıdaki tabloya başvurun.

Lütfen dikkat edin: Su varlığı, tencerelerden dökülen sıvı veya ocağın herhangi bir düğmesinin üzerinde duran herhangi bir nesne, kontrol paneli kilidi işlevini kazayla etkinleştirebilir ya da devre dışı bırakabilir.

Ekran kodu	Açıklama	Olası nedenler	Çözüm
Kod yok	Ocağı etkinleştiremez veya çalıştıramazsınız.	Kontrol panelinde su kalıntısı veya leke var.	Kontrol panelini temizleyin ve kurutun.
Kod yok	Ekran dokunmaya tepki vermiyor.	Ekranın bir kısmı kapalı veya tencereler ekrana çok yakın yerleştirilmiş.	Nesneleri uzaklaştırın. Tencereleri ekrandan uzaklaştırın. Sorun devam ederse 10 saniye bekleyin.
F0E1	Pişirme kabı algılanır fakat istenen çalışma ile uyumlu değildir.	Pişirme kabı, pişirme bölgesi üzerinde iyi konumlandırılmamıştır veya bir veya daha fazla pişirme bölgesi ile uyumlu değildir.	F0E1 kodunu kaldırmak ve pişirme bölgesinin işlevini eski haline getirmek için Açık/Kapalı düğmesine iki kez basın. Ardından, pişirme kabını farklı bir pişirme bölgesinde kullanmayı deneyin veya farklı bir pişirme kabı kullanın.
F0E7	Yanlış elektrik kablosu bağlantısı	Güç besleme bağlantısı tam olarak "ELEKTRİK BAĞLANTISI" paragrafında belirtildiği gibi değildir.	Güç besleme bağlantısını "ELEKTRİK BAĞLANTISI" paragrafına göre ayarlayın.
F0EA	Kontrol paneli aşırı yüksek sıcaklıklar nedeniyle kapanıyor.	Elektronik parçaların iç sıcaklığı çok yüksektir.	Yeniden kullanmadan önce ocağın soğumasını bekleyin.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6, F2E1	Ocağın fişini prizden çıkarın. Birkaç saniye bekleyin, ardından ocağı tekrar güç beslemesine bağlayın. Sorun devam ederse, servis merkezini arayın ve ekranda gördüğünüz hata kodunu bildirin.		
örn. 	Ocak, özel işlevin etkinleştirilmesine izin vermez.	Güç regülatörü, güç seviyelerini ocak için ayarlanan maksimum değere uygun olarak sınırlandırır.	"Güç yönetimi" paragrafına bakın.
örn.  →  [Güç seviyesi, talep edilen seviyenin altında]	Ocak, pişirme bölgesinin kullanılabilmesini sağlamak üzere otomatik olarak bir minimum güç seviyesi ayarlar.	Güç regülatörü, güç seviyelerini ocak için ayarlanan maksimum değere uygun olarak sınırlandırır.	"Güç yönetimi" paragrafına bakın.

Çalışma sırasında çıkan sesler

İndüksiyonlu ocaklar, normal çalışmaları sırasında ısıklık veya çıtırdama sesleri çıkarabilir. Bu sesler aslında pişirme kaplarından gelmekte olup, bunların taban özellikleriyle bağlantılıdır (örneğin, tabanın farklı malzeme katmanlarından üretilmiş olması veya düzgün olmaması). Bu sesler, kullanılan pişirme kabının türüne ve içindeki yemek miktarına göre değişebilir ve herhangi bir terslik göstergesi değildir.

Satış sonrası servisi aramadan önce:

1. Bir arıza varsa, arıza tarama önerilerini takip ederek sorunu çözmeyi deneyin.
2. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, cihazı kapatıp açın.

Yukarıdaki kontrollerden sonra arıza devam ederse, en yakın satış sonrası servisle irtibat kurun.

IKEA'nın görevlendirdiği irtibat noktalarının tam listesini bu kullanıcı kılavuzunun sonunda bulabilirsiniz.

Satış Sonrası Müşteri servisimize irtibat kurduğunuzda, daima aşağıdakileri belirtin:

- arızanın kısa bir açıklaması;
- cihazın tipi ve modeli;
- servis numarası (bilgi etiketinde Service (Servis) sözcüğünden sonra gelen numara). Servis numarası, garanti kitapçığında da belirtilir;

SERVICE 0000 000 00000



- tam adresinizi;
- telefon numaranız.

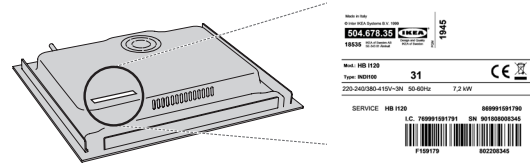
Herhangi bir onarım işlemi gerekirse, yetkili bir satış sonrası servisle iletişime geçin (orijinal yedek parça kullanılmasını ve onarım işlemlerinin doğru bir şekilde gerçekleştirilmesini garanti altına almak için).

Teknik veriler

Model: SMAKLIG 504.678.83	
Ocak türü	Elektrikli
Pişirme bölgesi sayısı	4
Isıtma teknolojisi	İndüksiyonlu
Isıtıcının Boyutu (Ø veya UxG)	Sol ön 18,5 x 20,0 cm
	Sol arka 18,5 x 20,0 cm
	Sağ arka 21,0 cm
	Sağ ön 15,0 cm
Köprü* Bölgesi (Ø veya UxG)	Sol 37,5 x 20,0 cm
	Pişirme bölgesi başına düşen enerji tüketimi - (EC elektrikli pişirme)
	Sol ön 196,2 Wh/kg
	Sol arka 188,3 Wh/kg
	Sağ arka 180,2 Wh/kg
	Sağ ön 176,8 Wh/kg
Köprü* Bölgesi başına düşen enerji tüketimi - (EC elektrikli pişirme)	Sol 191,7 Wh/kg
Ocağın enerji tüketimi - (EC elektrikli ocak)	186,7 Wh/kg

Bu cihaz Avrupa Standardı EN 60350-2 ile uyumlu olarak Avrupa Yönetmeliği n. 66/2014'ün Eko tasarım gerekliliklerini karşılar

Teknik bilgiler, cihazın taban kısmındaki bilgi etiketinin üzerinde yer almaktadır.



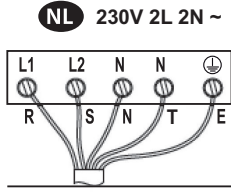
Model No:	504.678.83	19445
Tipi:	31	CE
220-240V/50-60Hz	7,2 kW	
SERVICE HB 1120	900001091730	
L.C. 709991091731	EN 90100000345	
1109170	8022004	

Elektrik bağlantısı

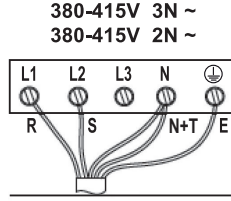
Elektrik bağlantısı, cihaz elektrik kaynağına bağlanmadan önce yapılmalıdır.

Kurulum işlemi, yürürlükteki güvenlik ve kurulum kanunlarını iyi bilen kalifiye bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Özellikle, montaj işlemi yerel elektrik şebekesi şirketinin düzenlemelerine uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

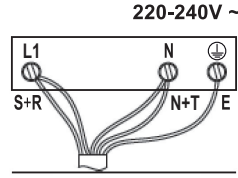
Cihazın alt kısmında bulunan etikette belirtilen voltaj değerinin evin tesisatının voltaj değeri ile aynı olduğundan emin olun. Düzenlemeler cihazın topraklanmasını gerektirir: yalnızca uygun ölçülerde iletkenler (topraklama iletkeni dahil) kullanın. Ürün, IEC / EN 60335-2-6 Standardına uygun ana kablo H05V2V2-F ile birlikte verilir.



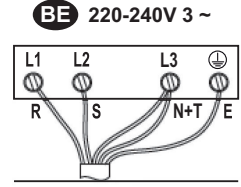
L1 = R : siyah
L2 = S : kahverengi
N = N: mavi
N = T: mavi (gri)
E = E : yeşil/sarı



L1 = R : siyah
L2 = S : kahverengi
N = N: mavi
N = T: mavi (gri)
E = E : yeşil/sarı



L1 = R : siyah
L1 = S : kahverengi
N = N: mavi
N = T: mavi (gri)
E = E : yeşil/sarı




L1 = R : siyah
L2 = S : kahverengi
N = N: mavi
N = T: mavi (gri)
E = E : yeşil/sarı

Çevre ile ilgili konular

⚠ UYARI! Herhangi bir bakım işlemi gerçekleştirmeden önce, cihazın kapatıldığından ve fişinin elektrik prizinden çekildiğinden emin olun; asla buharlı temizleme ekipmanları kullanmayın - elektrik çarpması riski.


⚠ Aşındırıcı ya da yıpratıcı ürünler, klor bazlı temizleyiciler ya da bulaşık teli kullanmayın.

AMBALAJ MALZEMELERİNİN BERTARAFI

Ambalaj malzemesi %100 geri dönüştürülebilir ve  geri dönüştürme simgesi ile işaretlenmiştir. Bu nedenle, ambalajın çeşitli parçaları, çöplerin imhasına yönelik yerel yönetmeliklere tümüyle uygun ve sorumlu bir şekilde atılmalıdır.

EV ALETLERİNİN ATILMASI

Bu cihaz geri dönüştürülebilir veya yeniden kullanılabilir malzemelerle üretilmiştir. Yerel atık imha yönetmeliklerine uygun olarak çöpe atılmalıdır. Elektrikli ev eşyalarının muameleleri, geri kazanımı ve geri dönüşümüyle ilgili ayrıntılı bilgi için ilgili yerel makamlarınızla, ev atıklarını toplama hizmetleriyle veya cihazı satın aldığınız yer ile temasa geçin. Bu cihaz, Atık Elektrik ve Elektronik Cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/EU Avrupa Direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu ürünün doğru şekilde bertaraf edilmesini sağlayarak, çevre ve insan sağlığına yönelik olumsuz sonuçları önlemeye yardımcı olacaksınız.

Ürün veya beraberindeki dokümanlar üzerindeki  simgesi, bu ürünün evsel atık olarak işlenmemesi, elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüştürülmesine yönelik uygun bir toplama merkezine götürülmesi gerektiğini belirtir.

ENERJİ TASARRUFU İÇİN İPUÇLARI

Pişirmeyi bitirmeden birkaç dakika önce kapatarak, pişirme gözünde kalan ısının çoğundan faydalanın.

Tava ya da tencerenizin tabanı pişirme gözünü tamamen kapatmalıdır; pişirme gözünden daha küçük bir kap, enerjinin boşa harcanmasına neden olacaktır.

Pişirme sırasında tencerelerinize ve tavalara tam oturan kapaklar kapatın ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapak açık şekilde yapılan pişirme işleminde enerji tüketimi büyük ölçüde artar.

Yalnızca altı düz tencereler ve tavalar kullanın.

UYUMLULUK BEYANNAMESİ

Bu cihaz Avrupa standardı EN 60350-2 ile uyumlu olarak Avrupa Yönetmeliği n. 66/2014'ün Eko Tasarım gerekliliklerini karşılar.



Üretici

Ikea of Sweden AB - SE - 343 81 Älmhult, İsveç

Obsah

Informácie o bezpečnosti	24	Tabuľky prípravy jedla	29
Inštalácia	25	Čistenie a údržba	30
Opis spotrebiča	26	Riešenie problémov	30
Ovládací panel	26	Technické údaje	31
Ukazovatele	26	Zapojenie do elektrickej siete	32
Odporúčané varné nádoby	27	Informácie týkajúce sa ochrany životného prostredia	32
Prvé použitie	27	Výrobca	32
Každodenné používanie	28	ZÁRUKA IKEA	33
Funkcie	29		

Informácie o bezpečnosti

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Uchovajte ich poruke pre budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ UPOZORNENIE: Ak je varný panel puknutý, spotrebič nepoužívajte – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte predmety na varných povrchoch.

⚠ UPOZORNENIE: Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.

⚠ UPOZORNENIE: Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou! Namiesto toho spotrebič vypnite a potom plameň zakryte, napríklad pokrievkou alebo požiarnym rúškom.

⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.

Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Nekladte kovové predmety ako nože, vidličky, lyžičky a pokrievky na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli zahriať na vysokú teplotu.

⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča. Malé deti (3 – 8 rokov) nepúšťajte k spotrebiču bez dozoru. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ Po použití vypnite varný panel ovládačom a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti riadu.

POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom externého prepínacieho zariadenia, ako je časovač, ani samostatným diaľkovým ovládačom.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre hostí v hoteloch, motelloch alebo iných ubytovacích zariadeniach.

⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností).

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

INŠTALÁCIA

⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybalovaní a inštalovaní

používajte ochranné rukavice – nebezpečenstvo porezania.

⚠ Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je), elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo najbližší popredajný servis. Po inštalácii treba odpad z balenia (plasty, kusy polystyrénu a pod.) uložiť mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenía. Pred vykonávaním inštalčných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

⚠ Pred vsadením spotrebiča na miesto urobte všetky potrebné výrezy a odstráňte drevené odrezky a piliny.

⚠ Ak spotrebič nie je inštalovaný nad rúrou, je potrebné do priehradky pod spotrebičom nainštalovať oddelovací panel (nie je priložený).

VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ

je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou podľa pravidiel pre elektrické vedenia a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, keď ste mokří alebo naboso. Spotrebič neuvádzajte do činnosti, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, ak nepracuje správne, ak je poškodený alebo ak spadol.

⚠ Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť rovnakým káblom, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

POZNÁMKA: Ľudia s kardiostimulátorom alebo podobnou zdravotnou pomôckou by mali byť opatrní, keď stoja blízko tejto indukčnej varnej dosky, keď je zapnutá. Elektromagnetické pole môže ovplyvniť kardiostimulátor alebo podobnú pomôcku. Poradte sa s lekárom alebo výrobcou kardiostimulátora alebo podobnej zdravotnej pomôcky, ktorí vám poskytnú ďalšie informácie o tom, ako ho ovplyvňuje elektromagnetické pole indukčnej varnej dosky.

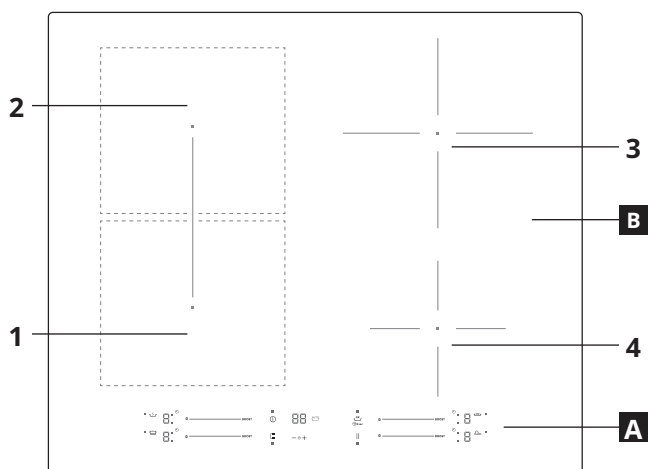
Inštalácia

Pri inštalácii sa musia dodržiavať zákony, vyhlášky, smernice a normy (pravidlá a predpisy pre bezpečnosť elektrických zariadení, predpisy pre správnu recykláciu a pod.), ktoré platia v krajine používania.

- Ďalšie informácie o inštalácii nájdete v Návode na montáž.
- Na spoje medzi spotrebičom a pracovným pultom nepoužívajte silikónový tmel.
- Dbajte, aby bol pod varnou doskou dostatočný priestor na cirkuláciu vzduchu. Informácie nájdete v Návode na montáž.

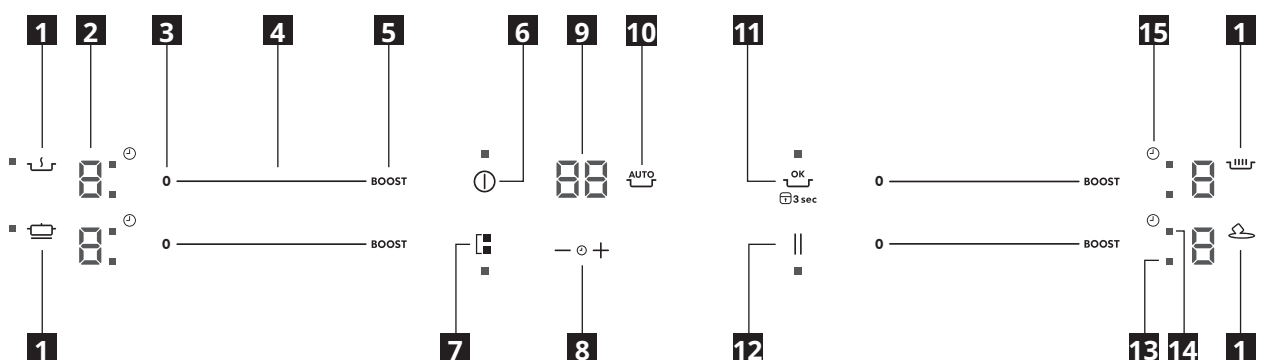
- Spodok spotrebiča môže byť horúci. Ak je spotrebič inštalovaný nad zásuvkami, pod spotrebič nainštalujte nehorľavý deliaci panel, aby sa tak zabránilo prístupu k spodnej časti spotrebiča. Informácie nájdete v Návode na montáž.

Opis spotrebiča



- A** Ovládací panel
- B** Varné zóny: 1, 2, 3, 4

Ovládací panel



- 1** Symboly automatických funkcií
- 2** Zvolená úroveň varenia
- 3** Varná zóna vypnutá
- 4** Posuvný ovládač
- 5** Pomocný ohrievač

- 6** Zap./Vyp.
- 7** Režim premostenia*
- 8** Ovládanie časovača
- 9** Ukazovateľ času varenia
- 10** Aktivácia automatických funkcií

- 11** Tlačidlo OK/Uzamknutie tlačidiel
- 12** Pauza
- 13** LED aktívnej zóny
- 14** LED časovača
- 15** Symbol časovača

Ukazovatele

Hrnec je nesprávne položený alebo chýba

Tento symbol sa objaví, keď hrniec nie je vhodný na indukčné varenie, nie je položený správne alebo nemá správnu veľkosť pre zvolenú varnú zónu. Ak varná zóna do 30 sekúnd po navolení neidentifikuje žiadny hrniec, varná zóna sa vypne.

Zvyškové teplo


Ak sa na displeji zobrazuje „H“, varná zóna je ešte horúca. Po ochlazení varnej zóny displej zhasne.

Odporúčané varné nádoby

Aké hrnce používať

Používajte iba panvice a hrnce s dnom z feromagnetického materiálu vhodné na používanie na indukčných varných doskách:

- liatinové
- zo smaltovanej ocele
- z uhlíkovej ocele
- antikorové (hoci nie všetky)
- hliníkové s feromagnetickým povrchom alebo feromagnetickým spodkom

Ak chcete zistiť, či sú hrniec alebo panvica vhodné, hľadajte na nich symbol  (zvyčajne vytlačený na spodku). Môžete tiež ku dnu priložiť magnet. Ak sa na spodok prichytí, varná nádoba je vhodná na indukčnú varnú dosku.

Na zabezpečenie optimálnej účinnosti vždy používajte hrnce a panvice s rovným dnom, na ktorom sa teplo rozloží rovnomerne. Ak dno nie je rovné, ovplyvní to výkon a tepelnú vodivosť.

Ako používať

Minimálny priemer hrnca/panvice pre rôzne varné plochy

Aby sa zabezpečilo správne fungovanie varnej dosky, hrniec musí pokrývať aspoň jeden referenčný bod označený na povrchu varnej dosky a musí mať vhodný minimálny priemer.

Používajte vždy varnú zónu, ktorá najviac zodpovedá priemeru dna hrnca.

Ak použijete hrniec alebo panvicu, ktoré majú menší priemer ako kotúč adaptéra, môže vznikáť teplo, ktoré sa neprenáša na hrniec alebo panvicu, a spôsobí očerňovanie varnej dosky i kotúča.

Varná zóna	Priemer varnej nádoby (cm)
Pravá zadná varná zóna	15,0 - 21,0
Pravá predná varná zóna	10,0 - 15,0
Ľavá zadná varná zóna	12,0 - 20,0
Ľavá predná varná zóna	12,0 - 20,0
Bridge* varná zóna	20,0 - 37,5

Hrnce/ panvice s tenkým dnom alebo prázdne

Nepoužívajte na varnej doske hrnce/panvice s tenkým dnom alebo prázdne, pretože nebude môcť monitorovať teplotu alebo sa automaticky vypnúť, ak je teplota príliš vysoká, a tak sa poškodí nádoba alebo povrch varnej dosky. V takom prípade sa ničoho nedotýkajte a počkajte, kým všetky časti vychladnú. Ak sa zobrazí chybová správa, prečítajte si časť Riešenie problémov.

Rady/tipy

Zvuky počas varenia

Keď je varná zóna aktívna, môže krátko bzučať. Je to typické pre všetky sklokeramické varné zóny a nezhoršuje to funkčnosť ani životnosť spotrebiča. Zvuk závisí od použitej varnej nádoby. Ak pôsobí dosť rušivo, mohla by pomôcť zmena varnej nádoby.

Prvé použitie

OBMEDZENIE VÝKONU


Pri kúpe je varná doska nastavená na maximálny možný výkon. Upravte nastavenie podľa limitov elektrickej sústavy vo vašej domácnosti, ako je opísané v nasledujúcom odseku.

POZNÁMKA: V prípade aktivácie minimálnej úrovne výkonu 2,5 kW niektoré funkcie vyžadujúce vyšší výkon nebudú dostupné.


Nastavenie výkonu varnej dosky:

Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti môžete do 60 sekúnd nastaviť úroveň výkonu.

Stlačte tlačidlo časovača „+“ aspoň na 5 sekúnd. Na displeji sa zobrazí PL

Stláčajte tlačidlo , až kým sa neukáže posledná zvolená úroveň výkonu.

PL	2,5 kW	4,0 kW	6,0 kW	7,2 kW
P	2.	4.	6.	7.
L	5	0	0	2

Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ zvolíte želanú úroveň spotreby energie varnej dosky. Dostupné úrovne výkonu: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Potvrďte stlačením .

Zvolená úroveň výkonu zostane v pamäti aj po prerušení napájania.

Ak chcete úroveň výkonu zmeniť, odpojte spotrebič od siete aspoň na 60 sekúnd, potom ho znova pripojte k sieti a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Ak sa počas nastavovania vyskytne chyba, zjaví sa symbol EE a ozve sa pípnutie. V takom prípade operáciu zopakujte. Ak chyba pretrváva, zavolajte popredajný servis.

ZAPNUTIE/VYPNUTIE ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zapnutie/vypnutie zvukového signálu:

- Pripojte varnú dosku k zdroju napájania.
- Počkajte na sekvenciu zapínania.
- Na 5 sekúnd stlačte tlačidlo „Boost“ prvej klávesnice vľavo hore.

Akékoľvek nastavenie alarmov zostane aktívne.

Každodenné používanie

① ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

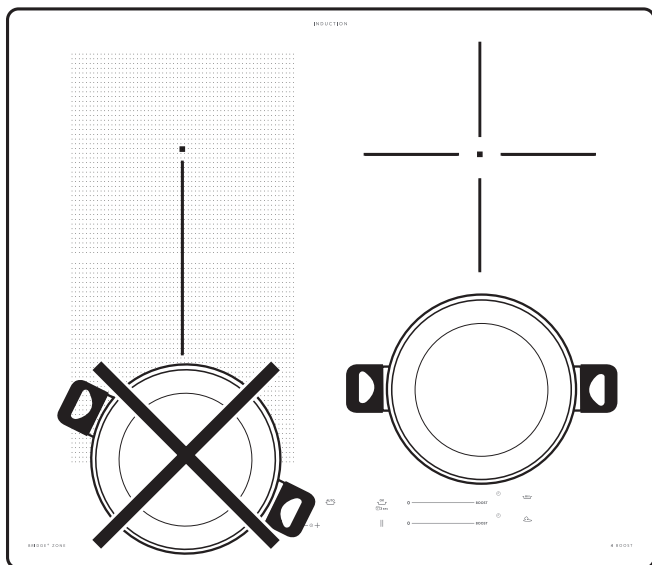
Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla napájania na cca 1 sekundu. Varnú dosku vypnete opätovným stlačením toho istého tlačidla a všetky varné zóny sa deaktivujú.

UMIESTNENIE

⚠ UPOZORNENIE: Nikdy nedávajte na ovládací panel riad alebo iné predmety, aby nedošlo k prechodu výrobku do ochranného režimu. S cieľom, aby ste obnovili funkčný stav výrobku, odstráňte riad a pred ďalším použitím výrobku počkajte najmenej 10 sekúnd.

Hrnce a panvice vo varných zónach v blízkosti ovládacieho panela musia mať vnútri značky a podľa nich musia byť vycentrované do vyznačených plôch vo varných zónach.

Pri grilovaní alebo vyprášaní sa odporúča používať zadné varné zóny.



AKTIVOVANIE/DEAKTIVOVANIE VARNÝCH ZÓN A NASTAVOVANIE ÚROVNÍ VÝKONU

0 ————— BOOST

Aktivovanie varných zón:

Vodorovne posúvajte prst po posuvnej klávesnici (POSUVNÍK) zelenej varnej zóny, čím ju zapnete a upravíte výkon. Úroveň sa zobrazí zároveň plochy spolu s kontrolkou označujúcou aktívnu varnú zónu. Tlačidlom „Boost“ možno vybrať funkciu rýchleho zohriatia.

Deaktivovanie varných zón:

Stlačte tlačidlo „0“ vľavo od nastavenia výkonu.

OK

3 sec ZABLOKOVANIE OVLÁDACIEHO PANELA

Ak chcete uzamknúť nastavenia, aby nedošlo k náhodnému zapnutiu, na 3 sekundy stlačte a podržte tlačidlo OK/Uzamknutie tlačidiel. Pípnutie a varovné svetielko nad symbolom ukazujú, že táto funkcia bola aktivovaná. Ovládací panel je zablokovaný, s výnimkou tlačidla ZAP./VYP.①. Aby ste ovládacie prvky odblokovali, zopakujte postup ako pri aktivácii.

— ⊕ + ČASOMER

Jeden časovač ovláda tlačidlo každej varnej zóny.

Aktivovanie časomeru:

Zvoľte varnú zónu, stlačením tlačidiel „+“ alebo „-“ nastavte želaný čas. Rozsvieti sa kontrolka zároveň so špecifickým symbolom . Po uplynutí nastaveného času sa ozve pípnutie a varná zóna sa automaticky vypne.

Čas možno kedykoľvek zmeniť a zároveň môže byť aktivovaných niekoľko časovačov.

V prípade, že je časovač aktivovaný, bliká kontrolka výberu zóny a na centrálnom displeji sa zobrazí príslušný zvolený čas varenia.

Deaktivovanie časomeru:

Stlačte tlačidlá „+“ alebo „-“ spolu, až kým sa časovač nevypne. Pri automatických funkciách časovač nie je dostupný.

UKAZOVATEĽ ČASU

LED kontrolka aktívneho časovača ukazuje, že pre varnú zónu bol nastavený časovač.

|| FUNKCIA POZASTAVENIA

Táto funkcia umožňuje dočasne

zastaviť proces varenia a potom znova spustiť so zachovaním predchádzajúcich nastavení. Táto funkcia tiež preruší všetky aktívne.

Pre zapnutie tejto funkcie stlačte tlačidlo II.

Namiesto úrovni výkonu sa zobrazí blikajúci symbol II.

Ak chcete obnoviť varenie, stlačte tlačidlo II dotknite sa opäť posúvača aktívnej zóny.

Funkcie

REŽIM PREMOSTENIA*

Zvolením tlačidla Režim premostenia + môžete spojiť dve varné zóny a použiť ich s rovnakým výkonom, keď prikryjete celý povrch veľkým hrncom alebo čiastočne okrúhlym alebo oválnym hrncom. Funkcia vždy zostane zapnutá a keď použivate iba jeden hrniec, možno ho posúvať po celej ploche. V tomto prípade možno použiť obe ľavé posuvné klávesnice bez rozdielu. Ideálna na varenie v oválnych alebo obdĺžnikových nádobách alebo na podstavcoch.

Na aktiváciu/deaktiváciu zóny premostenia + stlačte tlačidlo premostenie*.

AUTOMATICKÉ FUNKCIE

Postavte hrniec na miesto a zvolte varnú zónu.

Stlačte tlačidlo automatických funkcií. Na displeji sa zobrazí „F“. Rozsvieti sa kontrolka pre špeciálnu funkciu dostupnú pre varnú zónu.

Potvrďte tlačidlom „ok“, inak kontrolka špeciálnej funkcie začne blikáť a bude čakať na potvrdenie. Úroveň výkonu pri špeciálnej funkcii je vopred nastavená a nemožno ju upravovať.

Ak chcete automatické funkcie deaktivovať, stlačte tlačidlo „0“.

Roztápanie

Táto funkcia vám umožňuje zahriať potravinu na teplotu ideálnu na roztápanie a jej udržiavanie v roztopenom stave bez rizika spálenia. Táto metóda je ideálna, lebo nepoškodí

jemné potraviny, ako je čokoláda, a zabraňuje ich prilepeniu k hrncu.

Udržiavanie tepla

Táto funkcia vám umožňuje udržiavať ideálnu teplotu jedla, zvyčajne po skončení varenia alebo pri pomalom odparovaní tekutín. Ideálna na podávanie jedla v perfektnej teplote.

Mierne varenie

Táto funkcia je ideálna na udržiavanie teploty na mierne varenie, umožňuje variť jedlo dlhší čas bez rizika pripálenia. Ideálna pre recepty s dlhým varením (ryža, omáčky, pečené mäso) s tekutými omáčkami.

Varenie

Táto funkcia vám umožňuje priviesť vodu do varu a udržiavať ju vriacu s nižšou spotrebou energie.

Do hrnca nalejte asi 2 litre vody (najlepšie izbovej teploty) a neprikryte. V každom prípade sa odporúča dávať na vriacu vodu pozor a pravidelne kontrolovať zostávajúce množstvo vody.

POZNÁMKA: V prípade aktivácie ovládania výkonu pri 2,5 kW táto funkcia varenia nebude dostupná.

Tabuľky prípravy jedla

ÚROVEŇ VÝKONU		TYP VARENIA	POUŽITÁ ÚROVEŇ (indikácia je iba orientačná, pomôžu vám aj skúsenosti a zvyky pri varení)	
Maximálny výkon	Boost	Rýchly ohrev	Ideálny na rýchle zvýšenie teploty jedla na rýchle zovretie (vody) alebo rýchle zohriatie pri varení tekutín.	
	8-9	Smaženie – varenie	Ideálne na opraženie dohneda, začiatok varenia, vysmážanie hlboko zmrazených jedál, rýchle zovretie tekutín.	
		Osmaženie – opečenie – varenie – grilovanie	Ideálne na rýchle opečenie, udržiavanie silného varu, varenie a grilovanie.	
	5-7	Osmaženie – varenie – dusenie – opečenie – grilovanie	Ideálne na rýchle opečenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie a predhriatie príslušenstva.	
		Varenie - dusenie - rýchle opečenie - grilovanie - varenie na krémovú konzistenciu	Ideálne na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie (na dlhší čas).	
	3-4	Varenie – pomalý var – zahustenie – dovarenie cestovín s omáčkou	Ideálne pre recepty s pomalým varením (ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko) a na varenie cestovín v mlieku. Ideálne pre recepty s pomalým varením (množstvo menšie ako 1 liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko).	
		1-2	Roztápanie - rozmrazovanie	Ideálne na zmäkčovanie masla, jemné rozpúšťanie čokolády, roztápanie malých kúskov.
			Udržiavanie jedla teplého - varenie rizota v mlieku	Ideálny na udržiavanie v teple malých porcií práve uvareného jedla alebo udržiavanie teploty jedál na servírovanie, varenie rizota v mlieku.
	Nulový výkon	0	-	Varná doska v pohotovostnom režime alebo vypnutá (na prípadné zvyškové teplo po skončení varenia upozorňuje „H“).

Čistenie a údržba

⚠ UPOZORNENIE:

- Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa nezobrazuje indikátor zvyškového tepla („H“).

Dôležité:


- Nepoužívajte abrazívne čistiace špongie ani drôtenky, lebo by mohli poškodiť sklo.
- Po každom použití vyčistite varný panel (keď je vychladnutý), aby ste odstránili všetky usadeniny a škrvny spôsobené zvyškami jedla.
- Ak povrch nie je dostatočne čistý, môže to znížiť citlivosť tlačidiel ovládacieho panela.

- Škrabku použite, iba ak sa zvyšky prilepia k varnej doske. Dodržujte pokyny výrobcu škrabky, aby nedošlo k poškriabaniu skla.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru môžu varný panel poškodiť, a preto ich treba ihneď odstrániť.
- Soľ, cukor a piesok by mohli poškriabať sklenený povrch.
- Používajte mäkkú utierku, absorpčné papierové kuchynské utierky alebo špeciálne výrobky určené na čistenie varného panela (dodržiavajte pokyny výrobcu).
- Vyliate tekutiny môžu na varných zónach spôsobiť pohyby alebo vibrovanie hrncov.
- Po čistení povrch varného panela dôkladne osušte.

Riešenie problémov

- Skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektriny.
- Ak varnú dosku po použití nedokážete vypnúť, odpojte ju od elektrickej siete.
- Ak sa po zapnutí varnej dosky na displeji zobrazia alfanumerické kódy, postupujte podľa pokynov v tabuľke.

Upozornenie: Prítomnosť vody, tekutina vykypená z hrncov alebo akýkoľvek predmet položený na ovládačoch môžu spôsobiť náhodnú aktiváciu alebo deaktiváciu zablokovania ovládacieho panelu.

Kód na displeji	Opis	Možné príčiny	Riešenie
Žiadny kód	Varnú dosku nemôžete aktivovať ani obsluhovať.	Na ovládacom paneli je zvyšková voda alebo škrvny.	Očistite a vysušte panel s ovládacími prvkami.
Žiadny kód	Displej nereaguje na dotyk.	Časť displeja je zakrytá alebo nie je kompatibilná príliš blízko displeja.	Odstráňte tieto predmety. Posuňte hrnce ďalej od displeja. Ak problém pretrváva, počkajte 10 sekúnd.
F0E1	Zistila sa varná nádoba, ale nie je kompatibilná s požadovanou operáciou.	Varná nádoba nie je dobre umiestnená na varnej zóne alebo nie je kompatibilná s jednou alebo viacerými varnými zónami.	Dva razy stlačte tlačidlo ZAP./VYP. na odstránenie kódu F0E1 a obnovu funkčnosti varnej zóny. Potom skúste použiť varnú nádobu na inej varnej zóne alebo použite inú varnú nádobu.
F0E7	Nesprávne pripojená napájacia šnúra	Pripojenie zdroja napájania nie je presne podľa odseku ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE.	Upravte pripojenie zdroja napájania podľa odseku ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE.
F0EA	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.	Vnútoraná teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Počkajte, kým varná doska vychladne, až potom ju znovu použite.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6, F2E1	Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Niekoľko sekúnd počkajte a potom dosku znova pripojte na elektrické napájanie. Ak problém pretrváva, zavolajte servisné stredisko a uveďte chybový kód zobrazený na displeji.		
napr. 	Varná doska nedovoľuje aktivovať špeciálnu funkciu.	Regulátor výkonu obmedzuje úroveň výkonu podľa maximálnej hodnoty nastavenej pre varnú dosku.	Pozri odsek „Riadenie výkonu“.
napr. $P \rightarrow S$ [Úroveň výkonu je nižšia ako požadovaná.]	Varná doska automaticky nastaví minimálnu úroveň výkonu, aby sa varná zóna mohla používať.	Regulátor výkonu obmedzuje úroveň výkonu podľa maximálnej hodnoty nastavenej pre varnú dosku.	Pozri odsek „Riadenie výkonu“.

Zvuky počas prevádzky

Indukčné varné dosky môžu počas normálnej prevádzky písať alebo vrzgať.

Tieto zvuky v skutočnosti vychádzajú z varnej nádoby a súvisia s úpravou dna nádoby (napr. ak je dno vyrobené z rôznych vrstiev materiálov alebo je nepravidelné).

Tieto zvuky môžu byť rôzne podľa typu varnej nádoby a množstva jedla, ktoré obsahuje, a nie sú príznakom, že niečo nie je v poriadku.

Skôr, ako zavoláte servis:

1. V prípade poruchy sa pokúste vyriešiť problém podľa nasledujúcich pokynov pre riešenie problémov.
2. Spotrebič vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva.

Ak po kontrolách uvedených vyššie porucha naďalej pretrváva, spojte sa s najbližším popredajným servisom.

Kompletný zoznam kontaktov oprávnených IKEA nájdete na konci tohto návodu na používanie.

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho popredajného servisu vždy uveďte:

- stručný opis poruchy;
- presný typ a model spotrebiča,
- servisné číslo (číslo uvedené po slove Service na výkonnostnom štítku), servisné číslo je uvedené aj na záručnom liste;

SERVICE 0000 000 00000



- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

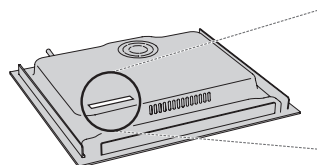
Ak je nevyhnutné spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri opravě).

Technické údaje

Model: SMAKLIG 504.678.83	
Typ varnej dosky	Elektrický
Počet varných zón	4
Technológia zohrievania	Indukcia
Rozmer ohrievacieho telesa (Ø alebo D x Š)	Ľavé predné 18,5 x 20,0 cm
	Ľavé zadné 18,5 x 20,0 cm
	Pravé zadné 21,0 cm
	Pravé predné 15,0 cm
Zóna premostenia* (Ø alebo D x Š)	Ľavá 37,5 x 20,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu - (EC spotreba energie pre varenie na elektrických spotrebičoch)	Ľavá predná 196,2 Wh/kg
	Ľavá zadná 188,3 Wh/kg
	Pravá zadná 180,2 Wh/kg
	Pravá predná 176,8 Wh/kg
Spotreba energie na zónu premostenia + - (EC spotreba energie pre varenie na elektrických spotrebičoch)	Ľavá 191,7 Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky - (EC - spotreba energie elektrickej varnej dosky)	186,7 Wh/kg

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn podľa Nariadenia komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-2.

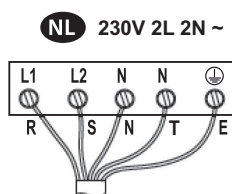
Technické informácie sa uvádzajú na typovom štítku na spodnej strane spotrebiča.



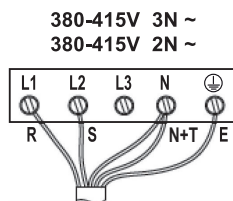
Zapojenie do elektrickej siete

Elektrické pripojenie sa musí vyhotoviť už pred pripojením spotrebiča k zdroju napájania. Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný personál, ktorý pozná aktuálne bezpečnostné a inštalčné predpisy. Inštaláciu treba vykonať v súlade s predpismi miestneho dodávateľa elektriny. Uistite sa, že je napätie špecifikované na údajovom štítku na

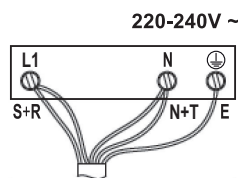
spodnej strane spotrebiča rovnaké ako napätie vo vašom dome. Podľa platných predpisov je uzemnenie spotrebiča povinné. Použite iba vodiče príslušnej veľkosti (vrátane uzemňovacieho vodiča). Výrobok sa dodáva so sieťovým káblom H05V2V2-F, ktorý zodpovedá norme IEC / EN 60335-2-6.



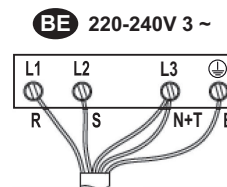
L1 = R: čierny
L2 = S: hnedý
N = N: modrý
N = T: modrý (sivý)
E = E: žlto/zelený



L1 = R: čierny
L2 = S: hnedý
N = N: modrý
N = T: modrý (sivý)
E = E: žlto/zelený



L1 = R: čierny
L1 = S: hnedý
N = N: modrý
N = T: modrý (sivý)
E = E: žlto/zelený



L1 = R: čierny
L2 = S: hnedý
N = N: modrý
N = T: modrý (sivý)
E = E: žlto/zelený

Informácie týkajúce sa ochrany životného prostredia

⚠ UPOZORNENIE! Pred vykonávaním údržby dbajte, aby bol spotrebič vypnutý alebo odpojený od elektrického napájania; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.


LIKVIDÁCIA OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie ♻. Z tohto dôvodu sa rôzne časti obalu musia likvidovať zodpovedne, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domácich spotrebičov dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym spôsobom, pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.



Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale je potrebné odovzdať ho v zbernom dvore pre elektrické a elektronické zariadenia.

TIPY NA ÚSPORU ENERGIE

Horúcu platňu vypnite zopár minút pred dokončením varenia, čím maximálne využijete zvyškové teplo. Dno hrnca alebo panvice by malo horúcu platňu celkom zakrývať; pri používaní nádoby menšej, než je horúca platňa, sa plytvá energiou. Hrnce a panvice prikryvajte priliehajúcimi pokrievkami a používajte čo najmenej vody. Varenie bez pokrievky značne zvýši spotrebu energie. Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.

VYHLÁSENIE O ZHODE

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn Nariadenia komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-2.



Výrobca

Ikea of Sweden AB - SE - 343 81 Älmhult, Švédsko

ZÁRUKA IKEA

Ako dlho platí záruka IKEA?

Platnosť záruky je päť rokov od pôvodného dátumu nákupu spotrebiča v predaji IKEA. Ako doklad o nákupe slúži pôvodný pokladničný blok. V prípade opravy počas platnosti záruky sa platnosť záruky spotrebiča spotrebiča nepredlžuje.

Kto vykonáva servis?

Poskytovateľ autorizovaného servisu IKEA bude poskytovať servis prostredníctvom vlastnej siete.

Na čo sa vzťahuje záruka?

Záruka sa vzťahuje na poruchy spotrebiča spôsobené výrobnými alebo materiálovými chybami od dátumu nákupu v predaji IKEA. Záruka sa vzťahuje výhradne na spotrebiče používané v domácnosti. Výnimky sú uvedené pod titulom "Na čo sa nevzťahuje táto záruka?" Počas doby platnosti záruky budú náklady na odstránenie porúch, napr. opravy, náhradné diely, prácu a dopravu, hradené za podmienky, že spotrebič bude prístupný na vykonanie opravy bez toho, že by boli nevyhnutné špeciálne výdavky. Za týchto podmienok sa aplikujú predpisy EÚ (č. 99/44/EG) a príslušné miestne predpisy. Vymenené náhradné diely sú vlastníctvom IKEA.

Čo urobí IKEA na nápravu problému?

Servisné stredisko určené spol. IKEA výrobok zhodnotí a rozhodne, na vlastnú zodpovednosť, či sa na poruchu spotrebiča vzťahuje záruka. V prípade, že sa na poruchu vzťahuje záruka, servisné stredisko IKEA alebo autorizovaný servisný partner prostredníctvom svojich vlastných servisných pracovníkov, na vlastnú zodpovednosť, opraví pokazený výrobok alebo ho vymení za rovnaký alebo porovnateľný výrobok.

Na čo sa nevzťahuje táto záruka?

- Normálne opotrebovanie a poškodenie.
- Úmyselné poškodenie alebo poškodenie nedbalosťou, škody spôsobené nedodržaním pracovných postupov, nesprávna inštalácia alebo zapojenie do elektrickej siete s nesprávnym napätím, poškodenie spôsobené chemickou alebo elektrochemickou reakciou, hrdza, korózia alebo poškodenie vodou vrátane škôd spôsobených nadmerným množstvom vodného kameňa v dodávanej vode, ale nielen tým, škody spôsobené mimoriadnymi podmienkami životného prostredia.
- Spotrebný materiál vrátane batérií a žiaroviek.
- Časti bez funkcií a dekoračné časti, ktoré bežne neovplyvňujú normálne používanie spotrebiča, vrátane škrabancov a možných farebných zmien.
- Náhodné poškodenie spôsobené cudzími predmetmi alebo látkami, poškodenie čistiacich alebo uvoľnených filtrov, systém odvodu vody alebo zásuvky na saponáty.
- Poškodenie nasledujúcich častí: keramické sklo, príslušenstvo, koše na riad a príbor, prívodné a odtokové hadice, tesnenia, žiarovky a kryty osvetlenia, obrazovky, ovládacie gombíky, puzdrá a časti krytov. S výnimkou že predmetné poškodenie je z dôvodu výrobných chýb.
- Prípady, v ktorých nebola zistená žiadna porucha pri prehliadke technikom.
- Opravy, ktoré neboli vykonané v autorizovanom stredisku a/alebo stredisku autorizovaného servisného partnera alebo prípady, kedy neboli použité originálne náhradné diely.
- Poruchy spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo za nedodržania technických špecifikácií.
- Použitie spotrebiča v prostredí odlišnom od domácnosti, napr. profesionálne použitie.
- Poškodenia pri preprave. Ak zákazník prepravuje výrobok domov alebo na inú adresu, IKEA nepreberá žiadnu zodpovednosť za poškodenia spôsobené počas prepravy. V prípade, že výrobok na adresu zákazníka dopravuje IKEA, zodpovednosť za škody spôsobené pri preprave preberá IKEA.

- Náklady súvisiace s prvou inštaláciou výrobkov IKEA. Napriek tomu, ak zmluvný partner spol. IKEA alebo autorizovaný servisný partner vykoná opravu alebo výmenu za podmienok určených touto zárukou, poskytovateľ servisných služieb alebo autorizovaný servisný partner, podľa potreby, opäť nainštaluje opravený alebo nainštaluje vymenený spotrebič.

Tieto obmedzenia sa nevzťahujú sa bezporuchovú prácu vykonávanú odborníkom použitím našich originálnych dielov na prispôbenie spotrebiča technickým požiadavkám bezpečnostných predpisov inej krajiny EÚ.

Ako sa aplikujú vnútroštátne predpisy

Záruka IKEA vám poskytuje špecifické práva, ktoré sú v súlade alebo presahujúce súvisiace právne nároky platné v krajine. Napriek tomu, tieto podmienky neobmedzujú žiadne práva spotrebiteľa predpísané vnútroštátnymi zákonmi a predpismi.

Oblasť platnosti

U spotrebičov kúpených v jednej krajine EÚ a prenesených do inej krajiny EÚ budú servis poskytovať prevádzky servisu za normálnych záručných podmienok novej krajiny. Povinnosť vykonania servisu v rámci záruky sa vzťahuje iba na spotrebiče, ktoré sú zapojené v súlade s:

- technickými požiadavkami platnými v krajine, v ktorej sa žiada o záruku;
- pokynmi na montáž a bezpečnostnými opatreniami uvedenými v návode na používanie.

Príslušný ZÁRUČNÝ SERVIS pre výrobky IKEA

Prosíme kontaktovať príslušné autorizované servisné stredisko IKEA pre prípady:

- uplatnenia záručnej opravy;
- žiadosti o ujasnenie týkajúce sa inštalácie spotrebiča IKEA v príslušnej kuchynskej linke IKEA;
- žiadosti o ujasnenie funkcií spotrebičov IKEA.

Aby sa zabezpečilo, že naša pomoc bude čo najlepšia, prosíme, aby ste si predtým, ako nás budete kontaktovať, preštudovali Pokyny pre inštaláciu a Návod na obsluhu spotrebiča.

Ako nás nájdete ak potrebujete náš servis



Prosím pozrite si poslednú stranu tohto manuálu, kde nájdete kompletný zoznam autorizovaných servisných stredísk a príslušné národné telefónne čísla.

- i** Z dôvodu poskytnutia čo najrýchlejšieho servisu Vám odporúčame využiť príslušné telefónne čísla z uvedeného zoznamu v tomto návode. Vždy skontrolujte čísla uvedené v návode spotrebiča, pre ktorý potrebujete technickú pomoc. Prosím, vždy uvádzajte príslušné čísla spotrebiča IKEA (8 znakový kód) a 12 znakové servisné číslo nachádzajúce sa na výrobnom štítku vášho spotrebiča.

i ODLOŽTE SI POKLADNIČNÝ BLOK!

Je to doklad o nákupe a budete ho potrebovať pri požiadaní o záručnú opravu. Na pokladničnom bloku je okrem toho uvedený názov spotrebiča IKEA a číslo (8 znakový kód), a to pre každý spotrebič, ktorý ste si kúpili.

Potrebujete nejakú pomoc navyše?

Pre akékoľvek dodatočné otázky týkajúcich sa po predaji vášho výrobku prosím obráťte sa na IKEA linku zákazníka. Doporučujeme Vám zoznámiť sa podrobne s dokumentáciou výrobkom vopred než nás kontaktujete.

Turinys

Saugos informacija	34	Gaminimo lentelės	39
Įrengimas	35	Valymas ir priežiūra	40
Gaminio aprašymas	36	Gedimų šalinimas	40
Valdymo skydelis	36	Techniniai duomenys	41
Rodikliai	36	Elektros prijungimas	42
Nurodymai gaminimo indams	37	Aplinkos apsauga	42
Naudojimas pirmą kartą	37	Gamintojas	42
Kasdieninis naudojimas	38	„IKEA“ GARANTIJA	43
Funkcijos	39		

Saugos informacija

Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šias saugos instrukcijas. Išsaugokite jas ateičiai.

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir visada laikytis. Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma šioje saugos instrukcijoje pateiktų nurodymų, prietaisas naudojamas netinkamai arba neteisingai nustatomi valdymo įtaisai.

⚠ PERSPĖJIMAS! Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos dalys gali įkaisti. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.

⚠ PERSPĖJIMAS! Jei kaitlentės paviršius yra įtrūkęs, prietaiso nenaudokite – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ PERSPĖJIMAS! Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant gaminimo paviršiaus.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Stebėkite visą gaminimo procesą. Negalima palikti be priežiūros net trumpo gaminimo proceso.

⚠ PERSPĖJIMAS! Jei ant kaitlentės neprižiūrint verda riebalai arba aliejus, tai gali būti pavojinga – kyla gaisro pavojus. JOKIU BŪDU nebandykite liepsnos gesinti vandeniu; prietaisą išjunkite ir liepsną uždenkite, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsnai gesinti skirtu audiniu.

⚠ Kaitlentės nenaudokite kaip darbo stalo ar atramos.

Kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės, stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis – kyla gaisro pavojus.

⚠ Metaliniai daiktai, tokie kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangčiai neturėtų būti

laikomi ant kaitlentės, nes jie gali įkaisti.

⚠ Labai maži vaikai (0–3 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso. Vyresni vaikai (3–8 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso, nebent visą laiką yra prižiūrimi. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti prietaiso.

⚠ Baigę prietaisą naudoti, jungikliu išjunkite kaitlentės elementą; nepasikliaukite prikaistuvio jutikliu.

LEISTINAS NAUDOJIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prietaisas nėra pritaikytas valdyti naudojant išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namuose ir panašiose patalpose, pavyzdžiui: parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose-ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. „Bed and Breakfast“), bei kitose apgyvendinimo įstaigose;

⚠ Kitoks naudojimas draudžiamas (pvz., kambariams šildyti).

⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Nenaudokite prietaiso lauke.

ĮRENGIMAS

⚠ Prietaisą perkelti ir įrengti turi du ar daugiau žmonių. Priešingu atveju galite susižeisti. Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojate ir montuojate prietaisą. Priešingu atveju galite įsipjauti.

⚠ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio (jei reikia), elektros tinklo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas transportuojant. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Įrengus prietaisą, pakuotes medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) būtina laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje – kyla uždegimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus.

Pasirūpinkite, kad montuojant, prietaisas nepažeistų maitinimo laido. Priešingu atveju gali kilti gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.

⚠ Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami orkaitę į vietą ir gerai nuvalykite visas medienos drožles bei pjuvenas.

⚠ Jei prietaisas nėra montuojamas virš orkaitės, po prietaisu reikia įstatyti skiriamąją plokštę (nepriedama).

ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laido kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų taisykles sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

⚠ Nenaudokite ilginamųjų laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Prietaiso nenaudokite, jei jūsų kūnas yra drėgnas arba esate basi.

Šio prietaiso nenaudokite, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba jei jis yra pažeistas ar buvo numestas.

⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, jį tokiu pačiu turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros smūgio pavojaus.

PASTABA. Žmonės su širdies stimulatoriais arba kitais panašiais mediciniais prietaisais, turėtų būti atsargūs ir nestovėti prie šios indukcinės kaitlentės jai veikiant. Elektromagnetinis laukas gali paveikti širdies stimuliatorių arba kitus panašius prietaisus. Jei reikia daugiau informacijos apie indukcinės kaitlentės elektromagnetinių laukų poveikį, pasitarkite su gydytoju, širdies stimulatoriaus ar kitų panašių prietaisų gamintojais.

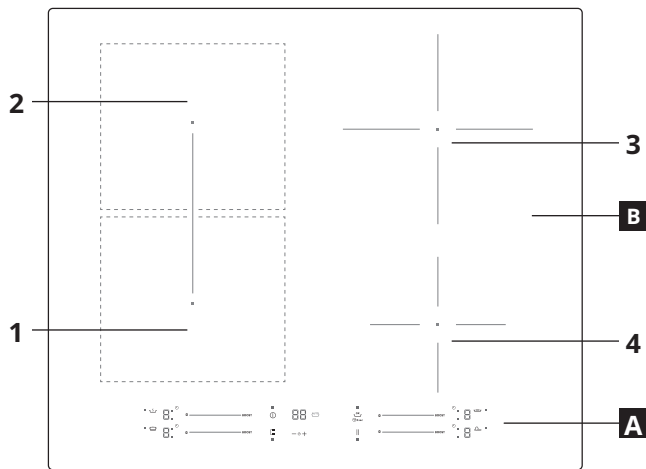
Įrengimas

Montavimo proceso metu būtina vadovautis šalyje galiojančiais įstatymais, nutarimais, direktyvomis ir standartais (elektros saugos standartais ir reglamentais, tinkamo perdavimo ir kt. reikalavimais)!

- Daugiau informacijos apie montavimą pateikiama Montavimo instrukcijose.
- Tarp prietaiso ir stalviršio nenaudokite silikoninio hermetiko.
- Įsitikinkite, kad po kaitlente likusi erdvė yra pakankama oro cirkuliacijai. Vadovaukitės Montavimo instrukcijomis.

- Prietaiso dugnas gali įkaisti. Jei prietaisas yra montuojamas virš stalčių, būtina naudoti nedegų atskyrimo skydą, kad nebūtų priegigos prie prietaiso apačios. Vadovaukitės Montavimo instrukcijomis.

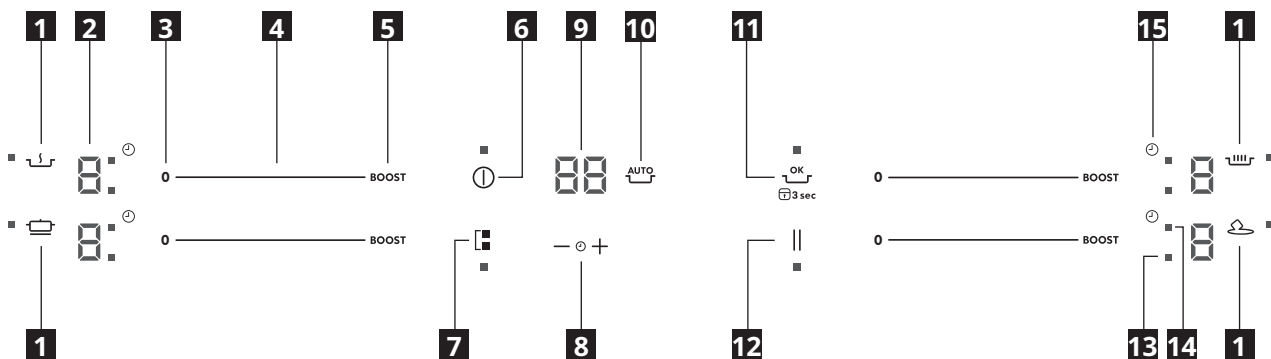
Gaminio aprašymas



A Valdymo skydelis

B Gaminimo zonos: 1, 2, 3, 4

Valdymo skydelis



1 Automatinių funkcijų simboliai

2 Pasirinktas ruošimo lygis

3 Gaminimo zona išjungta

4 Slenkama klaviatūra

5 Stiprintuvas

6 Įjungimas / išjungimas

7 „Bridge“ režimas

8 Laikmačio valdiklis

9 Ruošimo laiko indikatorius

10 Automatinių funkcijų suaktyvinimas

11 Mygtukas OK (Gerai) / „Key lock“

(Mygtukų užraktas)

12 Pristabdymas

13 Aktyvios zonos LED

14 Laikmačio LED

15 Laikmačio simbolis

Rodikliai

Puodas netinkamai pastatytas arba neuždėtas

Šis simbolis pasirodo tada, kai puodas nėra tinkamas indukcinėi kaitlentei, jis netinkamai pastatytas arba yra kaitvietei netinkamo dydžio. Jei per 30 sekundžių nuo pasirinkimo puodas neaptinkamas, kaitvietė išsijungia.

Likutinė šiluma


Jei ekrane rodoma raidė „H“, kaitvietė vis dar yra karšta. Kaitvietei atvėsus, ekranas išsijungia.

Nurodymai gaminimo indams

Kokius puodus galima naudoti

Naudokite tik puodus ir keptuves, kurių dugnas pagamintas iš feromagnetinės medžiagos, tinkančios indukcinėms kaitlentėms.

- ketaus puodai ir keptuvės
- emaliuoto plieno puodai ir keptuvės
- nelegiruotojo plieno puodai ir keptuvės
- nerūdijančio plieno puodai ir keptuvės (ne visi puodai ir keptuvės)
- aliuminio puodai ir keptuvės su feromagnetine danga arba feromagnetiniu dugnu

Kad nustatytumėte, ar puodas arba keptuvė yra tinkama, patikrinkite, ar ant jo yra  simbolis (įprastai įspausstas ant dugno). Taip pat galite pridėti prie dugno magnetą. Jei jis prie dugno prilimpa, puodas arba keptuvė tiks indukcinėi viryklei. Kad veikimas būtų efektyvus, naudokite puodus ir keptuves su plokščiu dugnu, kuriame karštis pasiskirsto tolygiai. Jei dugnas yra nelygus, tai turės įtakos galios ir karščio laidumui.

Kaip naudoti

Mažiausias puodo / keptuvės dugno skersmuo skirtingoms kaitvietėms

Kad kaitlentė veiktų tinkamai, puodas turi uždengti vieną arba kelis ant kaitlentės paviršiaus nurodytus atskaitos taškus ir yra tinkamo minimalaus skersmens.

Visada naudokite geriausiai indo dugno skersmenį atitinkančią kaitvietę.

Jei naudosite puodą arba keptuvę, kurios skersmuo mažesnis nei adapterio, karštis gali būti akumuliuojamas ir neperduodamas į puodą ar keptuvę, o dėl to gali pajuoduoti pati kaitvietė arba adapterio diskas.

Gaminimo zona	Gaminimo indo skersmuo (cm)
Dešinė galinė gaminimo zona	15,0–21,0
Dešinė priekinė gaminimo zona	10,0–15,0
Kairė galinė gaminimo zona	12,0–20,0
Kairė priekinė gaminimo zona	12,0–20,0
Bridge* gaminimo zona	20,0–37,5

Tušti arba ploną dugną turintys puodai / keptuvės

Ant kaitvietės nedėkite tuščių arba ploną dugną turinčių gaminimo indų, nes ji negalės stebėti temperatūros arba automatiškai išsijungti, jei temperatūra bus per aukšta; taip bus sugadintas indas arba kaitvietė. Jei taip nutiktų, nieko nelieskite ir palaukite, kol visos dalys atvės.

Jei parodomas klaidos pranešimas, žr. skyrių „Gedimų šalinimas“.

Užuominos / patarimai

Gaminimo metu girdisi triukšmas

Kai gaminimo zona suaktyvinama, trumpai galite girdėti gaudimą. Tai būdinga visoms keraminio stiklo gaminimo zonoms ir dėl to jų veikimas nesuprastėja ir prietaiso eksploatavimo laikas nesutrumpėja. Skleidžiamas triukšmas priklauso nuo naudojamo gaminimo indo. Jei skleidžiamas triukšmas yra per didelis, pakeiskite naudojamą gaminimo indą.

Naudojimas pirmą kartą

GALIOS APRIBOJIMAS


Pirkimo metu yra nustatyta didžiausia kaitlentės galia. Sureguliuokite nustatymus pagal elektros sistemos apribojimus jūsų namuose, kaip tai aprašoma tolimesniame skyriuje.

PASTABA. Jei suaktyvinamas didžiausias 2,5 kW galios lygis, kai kurios daugiau galios reikalaujančios funkcijos bus nepasiekiamos.


Kad nustatytumėte kaitlentės galią:

Ijungę kaitlentę į elektros tinklą, galios lygį galite nustatyti per 60 sekundžių.

Paspauskite laikmačio „+“ mygtuką ir palaikykite mažiausiai 5 sek. Ekrane bus rodoma PL

Spauskite  mygtuką tol, kol pasirodys paskutinį kartą pasirinktas galios lygis.

PL	2,5 kW	4,0 kW	6,0 kW	7,2 kW
P	2.	4.	6.	7.
L	5	0	0	2

Mygtukais „+“ ir „-“ pasirinkite pageidaujamas didžiausias kaitvietės galios sanaudas. Galimi galios lygiai: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Patvirtinkite paspaudę .

Pasirinktas galios lygis atmintyje išlieka net ir nutrūkus elektros tiekimui.

Norėdami pakeisti galios lygį, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo mažiausiai 60 sekundžių, paskui vėl įjunkite ir pakartokite aprašytus veiksmus.

Jei nustatymo metu įvyksta klaida, pasirodo EE simbolis ir pasigirsta pytelėjimas. Jei taip įvyktų, veiksmus pakartokite. Jei klaida kartojasi, kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.

GARSINIO SIGNALO ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Kad garsinį signalą įjungtumėte / išjungtumėte:

- Prijunkite kaitlentę prie maitinimo tinklo;
- Palaukite įjungimo sekos;
- Paspauskite „Boost“ (greitojo įkaitinimo) mygtuką viršutinėje kairiojoje klaviatūros dalyje ir palaikykite 5 sek.

Visi garsiniai signalai liks įjungti.

Kasdieninis naudojimas

ⓘ KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

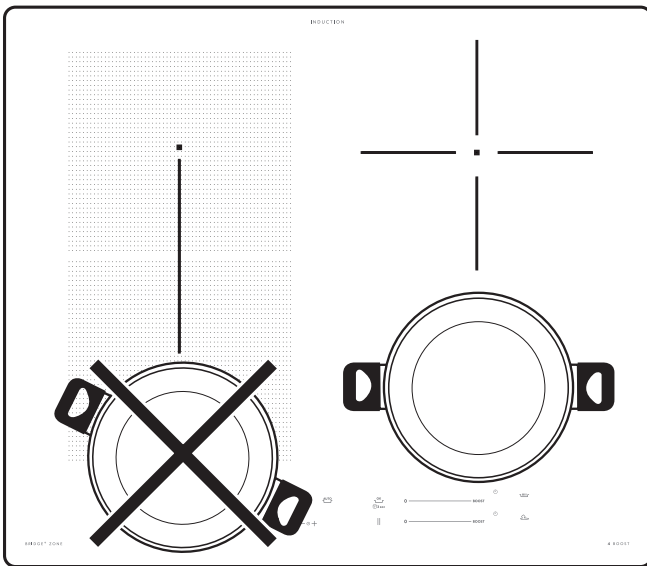
Kad kaitlentę įjungtumėte, paspauskite ir apie 1 sek. palaikykite maitinimo mygtuką. Kad kaitlentę išjungtumėte, paspauskite tą patį mygtuką dar kartą ir visos kaitvietės bus išjungtos.

PADĖTIES NUSTATYMAS

⚠ PERSPĖJIMAS. Niekada neuždenkite valdymo skydelio gaminimo indais arba kitais objektais, nes gaminys gali persijungti į apsaugos režimą. Norėdami atkurti darbinę gaminio būseną, nuimkite gaminimo indus ir palaukite mažiausiai 10 sek. prieš vėl naudodami gaminį.

Gaminimo zonose, kurios yra netoli valdymo skydelio, rekomenduojame puodus ir keptuves dėti tik pažymėtose vietose ir tik gaminimo zonos centre.

Kepant ant grotelių arba kepinant rekomenduojame naudoti galines gaminimo zonas.



KAITVIETĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS IR GALIOS LYGIŲ SUREGULIAVIMAS

0 ————— BOOST

Kaitviečių suaktyvinimas:

Braukite pirštu horizontaliai per atitinkamos kaitvietės slankiąją klaviatūrą (SLANKIKLĮ), kad ją įjungtumėte ir nustatytumėte galią. Lygis bus rodomas prie pasirinktos kaitvietės ir taip pat užsidegs indikatorius, nurodantis, kad kaitvietė veikia. Mygtuku „BOOST“ (greitasis įkaitinimas) galima pasirinkti greito kaitinimo funkciją.

Kad išjungtumėte kaitviete:

Galios reguliavimo zonos kairėje paspauskite išjungimo mygtuką „0“

OK

3 sec VALDYMO PULTO UŽRAKTAS

Jei norite užrakinti nustatymus ir apsaugoti nuo netyčinio įjungimo, paspauskite ir 3 sek. palaikykite nuspaustą mygtuką OK (Gerai) / „Key lock“ (Mygtukų užraktas). Pyptelėjimas ir virš simbolio užsidegusi įspėjamoji lemputė reiškia, kad funkcija

įjungta. Valdymo skydelis užrakintas, išskyrus įjungimo / išjungimo ⓘ mygtuką. Norėdami atrakinti valdymo skydelį, pakartokite įjungimo procedūrą.

— ⊕ + LAIKMATIS

Vienas laikmatis kontroliuoja kiekvieną gaminimo zonos mygtuką.

Kad įjungtumėte laikmatį:

Pasirinkite gaminimo zoną, paspauskite mygtuką „+“ arba „-“, kad nustatytumėte norimą laiką. Prie konkretaus simbolio bus suaktyvinta indikatorius lemputė ⓘ. Praėjus nustatytam laikui pasigirsta garsinis signalas, ir kaitvietė išsijungia automatiškai. Laiką galima bet kada pakeisti ir vienu metu galima naudoti kelis laikmačius.

Jei suaktyvinamas laikmatis, ima mirksėti „Zonos pasirinkimo indikatorius“ ir pasirinktas atitinkamas gaminimo laikas parodomas centriniame ekrane.

Kad laikmatį išjungtumėte:

Vienu metu paspauskite mygtukus „+“ ir „-“, kol laikmatis išsijungs.

Su automatinėmis funkcijomis laikmatis neveikia.

⌚ LAIKMAČIO INDIKATORIUS

LED „Aktyvaus laikmačio indikatorius“ rodo, kad gaminimo zonoje yra nustatytas laikmatis.

|| PRISTABDYMO FUNKCIJA

Naudojantis šia funkcija galima laikinai pristabdyti, o vėliau vėl tęsti gaminimo procesą išlaikyti ankstesnius nustatymus. Funkcija sustabdo visus aktyvius laikmačius.

Jei norite suaktyvinti šią funkciją, paspauskite || mygtuką. Ekrane vietoj galios lygmens mirksės simbolis II.

Norėdami tęsti gaminimą, paspauskite mygtuką || ir vėl palieskite aktyvios zonos slankiklį.

Funkcijos

„BRIDGE+“ REŽIMAS

Pasirinkę mygtuką „Bridge+ Mode“ („Bridge+“ režimas), galite sujungti dvi gaminimo zonas ir naudoti jas ta pačia galia, jei visą paviršių uždengia didelis puodas arba iš dalies paviršių uždengia apvalus / ovalus puodas. Funkcija lieka įjungta ir, jei naudojate vieną puodą, galite jį statyti bet kurioje zonos vietoje. Tokiu atveju abi kairiosios slankiosios klaviatūros gali būti naudojamos vienodai. Puikiai tinka gaminant apvaliame arba stačiakampiame puode ar su keptuvės atramomis.

Jei norite įjungti / išjungti „Bridge +“ zoną, paspauskite mygtuką „Bridge“

AUTOMATINĖS FUNKCIJOS





Pastatykite puodą ir pasirinkite kaitvietę.

Paspauskite automatinių funkcijų mygtuką. Ekrane bus rodoma raidė „R“.

Užsidegs specialiosios kaitvietės funkcijos indikatorius.


Paspauskite mygtuką „OK“ (Gerai), kad patvirtintumėte, nes specialiosios funkcijos indikatorius mirksės, kol nepaspausite mygtuko „OK“ (Gerai). Naudojant specialiąsias funkcijas galios lygis yra nustatytas iš anksto ir jo negalima pakeisti.

Jei norite išjungti automatinės funkcijas, paspauskite mygtuką „0“.

-  **Lydimas**
 Ši funkcija leidžia pasiekti lydymui tinkamą temperatūrą ir palaikyti ją nesudeginant maisto. Šis būdas yra puikus, nes jį naudojant nesugadinami jautrūs patiekalai, pavyzdžiui, šokoladas, ir neleidžiama maistui prikibti prie puodo dugno.
-  **Šilumos palaikymas**
 Ši funkcija leidžia baigtą gaminti maistą išlaikyti idealios temperatūros arba kai reikia iš lėto nugarinti skysčius. Puikiai tinka tiekiant idealios temperatūros maistą.
-  **Troškinimas**
 Ši funkcija puikiai tinka palaikyti virimo temperatūrą, kad maistą galėtumėte ruošti ilgai ir nereikėtų bijoti jį sudeginti. Idealiai tinka ilgai gaminamiems patiekalams (ryžiams, padažams, mėsai) su skystais padažais.
-  **Virimas**
 Ši funkcija leidžia užvirinti vandenį ir palaikyti virimo temperatūrą, suvartojant mažai energijos. Į puodą įpilkite maždaug 2 litrus vandens (pageidaujama kambario temperatūros) ir palikite jį neuždengtą. Visais atvejais naudotojams patariama atidžiai stebėti verdantį vandenį ir tikrinti, ar jis nenugaravo.

PASTABA. Jei suaktyvinamas galios valdymas nustačius 2,5 kW, virimo funkcija bus nepasiekiamą.

Gaminimo lentelės

GALIOS LYGIS		GAMINIMO TIPAS	NAUDOJIMO LYGIS (nurodo gaminimo patirtį ir įpročius)
Maksimali galia	Greit. įkait.	Greitas įkaitinimas	Puikiai tinka greitai padidinti maisto temperatūrą, greitai užvirinti (vandenį) ar greitai pakaitinti skysčius.
	8-9	Kepimas – virimas	Puikiai tinka skrudinimui, kepimo pradžioje, užšaldytiems produktams kepti, greitai skysčiams užvirinti
		Skrudinimas – pakepinimas – virimas – kepimas ant grotelių	Puikiai tinka sauté, smarkiam virimui palaikyti, kepimui ir kepimui ant grotelių.
	5-7	Skrudinimas – virimas – troškinimas – pakepinimas – kepimas ant grotelių	Puikiai tinka sauté, švelniam virimui palaikyti, kepimui ir kepinimui bei priedams pakaitinti.
		Gaminimas, troškinimas, sauté, kepinimas, virimas iki sutirštėjimo	Puikiai tinka troškinti, švelniam virimui palaikyti, kepimui ir kepinimui (ilgesnį laiką).
	3-4	Virimas – lėtas virimas – tiršinimas – padažo paruošimas	Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (ryžiams, padažams, mėsai, žuviai) su skysčiais (pvz., vandeniui, vynu, sultiniu, pienu) ir pastai sutirštinti. Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (kai kiekis yra mažiau nei 1 litras: ryžiai, padažai, kopsniai, žuvis) su skysčiais (pvz., vandeniui, vynu, sultiniu, pienu).
		Lydimas – atitirpdymas	Puikiai tinka sviestui, šokoladui lydyti bei nedideliems gabalėliams atitirpdyti.
1-2	Maisto išlaikymas šiltai – rizoto ruošimas	Puikiai tinka ką tik paruošto maisto ar patiekiamo maisto išlaikymui šiltai ir rizoto ruošimui.	
Nulinis galingumas	0	-	Budėjimo režimu veikianči arba išjungta kaitlentė (gali būti įkaitusi nuo gaminimo; tą parodo „H“ raidė).

Valymas ir priežiūra

⚠ PERSPĖJIMAS!

- Nenaudokite valymo garais įrangos.
- Prieš valydami įsitikinkite, kad kaitvietės išjungtos ir nerodomas likutinės šilumos indikatorius („H“).

Svarbu.


- Nenaudokite šiurkščių kempinių arba šveistukų, nes jie gali pažeisti stiklą.
- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo (kai atvėsta), kad pašalintumėte maisto likučius ir dėmes.
- Jei paviršius nėra tinkamai valomas, gali sumažėti valdymo skydelio mygtukų jautrumas.

- Grandiklį naudokite tik tuo atveju, jei likučiai prikepė prie kaitvietės. Kad nepažeistumėte stiklo, vadovaukitės grandiklio gamintojo instrukcijomis.
- Cukrus arba maisto produktai, kurių sudėtyje yra daug cukraus, gali pakenkti kaitlentei, todėl juos reikia nedelsiant pašalinti.
- Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.
- Naudokite minkštą šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių arba specialų kaitlenčių valiklį (vadovaukitės gamintojo nurodymais).
- Ant kaitvietės išsiliejus skysčiui, puodai gali pajudėti arba imti vibruoti.
- Nuvalytą kaitlentę kruopščiai nusauskite.

Gedimų šalinimas

- Patikrinkite, ar neatjungtas elektros tiekimas.
- Jei pasinaudoję kaitlente jos negalite išjungti, išjunkite jos maitinimo laidą.
- Jei įjungus kaitlentę ekrane pasirodo kodas iš skaičių ir raidžių, patikrinkite toliau esančioje lentelėje pateikiamas instrukcijas.

Atkreipkite dėmesį. Vanduo, skystis, išsiliejęs iš puodų arba kitų ant mygtukų esančių objektų, gali netyčia įjungti arba išjungti valdymo skydelio užrakinimo funkciją.

Rodomas kodas	Aprašymas	Galimos priežastys	Sprendimas
Nėra kodo	Negalite suaktyvinti arba valdyti kaitlentės.	Ant valdymo skydelio yra likusio vandens arba dėmių.	Nuvalykite ir nusauskite valdymo skydelį.
Nėra kodo	Ekranas nereaguoja į prisilietimą.	Dalis ekrano yra uždenyta arba puodai padėti per arti ekrano.	Nuimkite objektus. Patraukite puodus nuo ekrano. Jei problema išlieka, palaukite 10 sekundžių.
F0E1	Aptiktas gaminimo indas, bet jis nesuderinamas su pageidaujama operacija.	Gaminimo indas netinkamai uždėtas ant gaminimo zonos arba jis yra nesuderinamas su viena arba keliomis gaminimo zonomis.	Du kartus paspauskite mygtuką ON/OFF (Įjungti / Išjungti), kad pašalintumėte F0E1 kodą ir atkurtumėte gaminimo zonos funkcijas. Tada pabandykite naudoti gaminimo indą kitoje gaminimo zonoje arba bandykite naudoti kitą gaminimo indą.
F0E7	Netinkamai prijungtas maitinimo laidas	Maitinimo tiekimo jungtis neatitinka nurodymų, kurie pateikiami skyriuje „ELEKTROS PRIJUNGIMAS“.	Pakoreguokite maitinimo tiekimo jungtį, kad ji atitiktų nurodymus, kurie pateikiami skyriuje „ELEKTROS PRIJUNGIMAS“.
F0EA	Valdymo skydelis išsijungia dėl pernelyg aukštos temperatūros.	Per aukšta vidinė elektroninių dalių temperatūra.	Palaukite, kol kaitlentė atvės, prieš vėl ją naudodami.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6, F2E1	Išjunkite kaitlentę iš elektros tinklo. Sekundę palaukite ir kaitlentę vėl įjunkite į elektros tinklą. Jei problema nedingsta, paskambinkite techninės priežiūros centrui ir nurodykite ekrane matomą klaidos kodą.		
pvz.: 	Kaitlentė neleidžia suaktyvinti specialiosios funkcijos.	Galios reguliatorius riboja galios lygius, atsižvelgiant į didžiausias šiai kaitlentei nustatytas reikšmes.	Žr. skyrių „Galios valdymas“.
pvz.: P → 5 [Galios lygis žemesnis nei pageidaujamas lygis]	Kaitlentė automatiškai nustato mažiausią galios lygį ir taip užtikrina galimybę naudoti kaitvietę.	Galios reguliatorius riboja galios lygius, atsižvelgiant į didžiausias šiai kaitlentei nustatytas reikšmes.	Žr. skyrių „Galios valdymas“.

Veikimo metu girdimi garsai

Įprastai veikdamos indukcinės kaitlentės gali skleisti šnypštimo ar traškėjimo garsus.

Šiuos garsus iš tiesų skleidžia maisto ruošimo indai ir jie yra susiję su keptuvių dugnų ypatybėmis (pavyzdžiui, kai dugnas yra pagamintas iš skirtingų medžiagų sluoksnių arba yra nelygus). Šie garsai skiriasi atsižvelgiant į maisto ruošimo indo tipą ir jame esančio maisto kiekį. Tai nereiškia, kad su kaitlente yra kažkas negerai.

Prieš skambindami į techninės priežiūros centrą:

1. Jei yra triktis, pabandykite pašalinti problemą vadovaudamiesi trikčių šalinimo nurodymais.
2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis pašalinta.

Jei atlikus šias patikras triktis nepašalinama, kreipkitės į artimiausią aptarnavimo po pardavimo tarnybą.

Išsamų IKEA paskirtų kontaktų sąrašą rasite šio naudotojo vadovo gale.

Kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą visada nurodykite:

- trumpą gedimo aprašymą;
- prietaiso tipą ir tikslų modelį;
- priežiūros numerį (numeris nurodomas po žodžio „Service“ (techninė priežiūra), techninių duomenų plokštelėje). Techninės priežiūros numeris taip pat nurodytas garantijos knygelėje;

SERVICE 0000 000 00000



- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

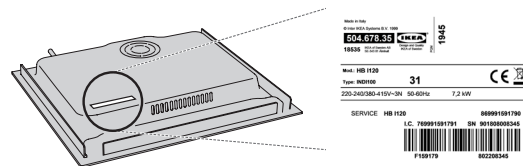
Jei reikalingas remontas, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą (tada turėsite garantiją, jog bus naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas bus atliktas tinkamai).

Techniniai duomenys

Modelis: SMAKLIG 504.678.83	
Kaitlentės tipas	Elektrinė
Gaminimo zonų skaičius	4
Kaitinimo technologija	Indukcija
Šildytuvo matmenys (Ø arba l x P)	Kairysis priekinis 18,5 x 20,0 cm
	Kairysis galinis 18,5 x 20,0 cm
	Dešinysis galinis 21,0 cm
	Dešinysis priekinis 15,0 cm
„Bridge“ zona (Ø arba l x P)	Kairioji 37,5 x 20,0 cm
	Kairioji priekinė 196,2 Wh/kg
	Kairioji galinė 188,3 Wh/kg
	Dešinioji galinė 180,2 Wh/kg
„Bridge“ zonos energijos sąnaudos – (gaminimas naudojant elektrą)	Dešinioji priekinė 176,8 Wh/kg
	Kairė 191,7 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos – (elektrinė kaitlentė)	186,7 Wh/kg

Šis prietaisas atitinka ekonomišką dizaino reikalavimus pagal Europos sąjungos direktyvas nr. 66/2014 ir pagal Europos standartą EN 60350-2.

Techninė informacija pateikta duomenų plokštelėje, kuri yra prietaiso apačioje.



Elektros prijungimas

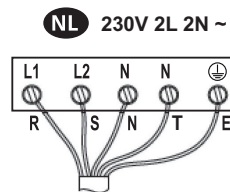
Prieš įjungiant prietaisą į elektros tinklą reikia sujungti visas elektros jungtis.

Įrengti gali tik kvalifikuoti darbuotojai, kurie žino galiojančias saugos ir įrengimo taisykles. Įrengiant būtina vadovautis galiojančiais vietinės elektros tiekimo bendrovės reglamentais. Įsitinkinkite, kad prietaiso apačioje esančioje duomenų lentelėje

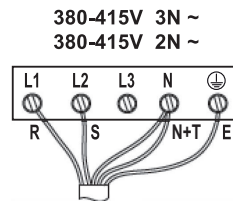
nurodyta įtampa sutampa su įtampa jūsų namų tinkle.

Taisyklėse reikalaujama prietaisą įžeminti: naudokite tik tinkamo dydžio konduktorius (įskaitant įžeminimo konduktorius).

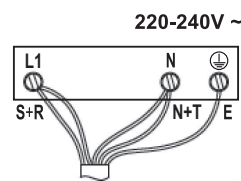
Gaminys tiekiamas su tinklo kabeliu H05V2V2-F, kuris atitinka standartą IEC / EN 60335-2-6.



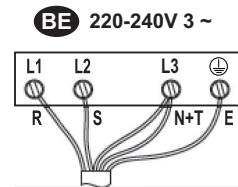
L1 = R : juodas
L2 = S : rudas
N = N : mėlynas
N = T : mėlynas (pilkas)
E = E : geltonas/žalias



L1 = R : juodas
L2 = S : rudas
N = N : mėlynas
N = T : mėlynas (pilkas)
E = E : geltonas/žalias



L1 = R : juodas
L1 = S : rudas
N = N : mėlynas
N = T : mėlynas (pilkas)
E = E : geltonas/žalias



L1 = R : juodas
L2 = S : rudas
N = N : mėlynas
N = T : mėlynas (pilkas)
E = E : geltonas/žalias

Aplinkos apsauga

⚠ PERSPĖJIMAS! Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus; jokių būdu nenaudokite valymo garais įrenginių – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ Nenaudokite abrazyvių arba koroziją sukeliančių medžiagų, chloro valiklių ir metalinių šveistukų keptuvėms.

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu . Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paįsūdami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklinamas pagal Europos direktyvos 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEIJA) reikalavimus. Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio.



Ant prietaiso arba pridedamų dokumentų esantis simbolis nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo skyrių, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Kad išnaudotumėte visas savo kaitlentės galimybes, likus kelioms minutėms iki gaminimosi pabaigos, kaitlentę išjunkite ir pasinaudokite likutine šiluma.

Puodo ar keptuvės dugnas turi visiškai uždenkti kaitvietę; jei indas yra mažesnis nei kaitvietė, bus be reikalo eikvojama energija.

Gamindami puodus ir keptuves uždenkite gerai priglundančiu dangčiu ir naudokite kuo mažiau vandens. Jei gaminsite nuėmę dangtį, gerokai padidės energijos sąnaudos.

Naudokite tik plokščiadugnius puodus ir keptuves.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

Šis prietaisas atitinka Europos reglamento Nr. 66/2014 ekologinio projektavimo reikalavimus pagal Europos standartą EN 60350-2.



Gamintojas

„Ikea of Sweden AB“ - SE - 343 81 Älmhult, Švedija

„IKEA“ GARANTIJA

Kiek laiko galioja IKEA garantija?

Ši garantija galioja penkerius metus nuo IKEA prietaiso pirkimo dienos. Pateikite originalų pirkimo kvitą kaip pirkimo įrodymą. Jei pagal garantiją atliekami remonto darbai, pratęsimas prietaiso garantinis laikotarpis.

Kas atlieka garantinę priežiūrą?

IKEA paslaugų teikėjas atlieka garantinę priežiūrą savo įmonėje arba įgaliotame serviso partnerių tinkle.

Kam taikoma ši garantija?

Garantija taikoma prietaiso gedimams dėl netinkamos konstrukcijos arba žaliavų po įsigijimo iš IKEA dienos. Ši garantija taikoma tik jei prietaisas naudojamas butyje. Išimtyms nurodytos skyriuje „Kam netaikoma ši garantija?“ Per garantinį laikotarpį padengiamos gedimų taisymo išlaidos, pvz. remonto, dalių, darbo ir kelionių, su sąlyga, kad prietaisą galima pristatyti remontui be specialių išlaidų. Šioms sąlygoms taikomos ES direktyva (Nr. 99/44/EB) ir atitinkamos vietinės taisyklės. Pakeistos dalys tampa IKEA nuosavybe.

Ką padarys IKEA kad pašalintų gedimus?

IKEA paskirtasis paslaugų teikėjas apžiūrės gaminį ir savo nuožiūra nuspręs, ar jam taikoma ši garantija. Jei garantija taikoma, IKEA paslaugų teikėjas arba jo įgaliotas serviso partneris savo įmonėje savo nuožiūra pataisys gaminį su defektais arba pakeis jį į kitą tokį patį arba panašų gaminį.

Kam netaikoma ši garantija?

- Įprastam susidėvimui.
- Tyčinei žalai ar žalai dėl aplaidumo, gedimams, kylantiems nesilaikant naudojimo instrukcijų, neteisingam prietaiso įrengimui arba prijungimui prie netinkamos įtampos tinklo, gedimams dėl cheminių arba elektrocheminių reakcijų, rūdžių, korozijos ar vandens žalos, įskaitant, bet tuo neapsiribojant, gedimus, kuriuos sukelia pernelyg didelis kalkių kiekis vandenyje, gedimams dėl nenormalių aplinkos sąlygų.
- Susidėvinčioms dalims, įskaitant baterijas ir lempas.
- Nefunkcinioms ir dekoratyvinėms dalims, kurios neturi įtakos įprastam prietaiso naudojimui, įskaitant bet kokius įbrėžimus ir galimus atspalvių skirtumus.
- Atsitiktiniam sugadinimui, kurį sukelia pašalinės medžiagos ar daiktai ir filtrų atblokovimas arba drenažo sistemų ar skalbimo medžiagų stalčių valymas.
- Šių dalių gedimams: stiklo keramikai, priedams, indams ir stalo įrankių krepšeliams, padavimo ir drenažo vamzdžiams, sandarikliams, lemputėms ir lempučių dangteliams, ekranams, rankenėlėms, korpusams ir jų dalims, išskyrus atvejus, kai gali būti įrodyta, kad tokią žalą sukelia gamybos defektai.
- Atvejams, kai meistro apsilankymo metu gedimas nenustatomas.
- Remontui, kurį atliko ne mūsų paskirtieji paslaugų teikėjai ir (arba) įgaliotas garantinio remonto partneris, arba kai buvo naudojamos neoriginalios dalys.
- Remontui dėl netinkamo sumontavimo arba sumontavimo ne pagal reikalavimus.
- Kai prietaisas naudojamas ne butyje, t. y. profesionalioje veikloje.
- Žalai, atsiradusiai transportavimo metu. Jei klientas pats gabena gaminį į namus arba kitu adresu, IKEA neatsako už jokią žalą, kuri gali atsirasti vežant. Tačiau jei IKEA pristato gaminį kliento nurodytu adresu, IKEA atsako už tokio gabenimo metu gaminiui padarytą žalą.
- Pradinio IKEA prietaiso įrengimo kaina. Tačiau jei IKEA paskirtasis paslaugų teikėjas ar įgaliotas garantinio remonto partneris pagal šią garantiją suremontuoja arba pakeičia prietaisą, paskirtasis paslaugų teikėjas ar įgaliotas garantinio remonto partneris turi sumontuoti suremontuotą prietaisą arba, jei reikia, jo pakaitalą.

Šie apribojimai netaikomi kvalifikuoto specialisto be gedimų atliktam darbui, naudojant mūsų originalias dalis, siekiant pritaikyti prietaisą techninėms saugos specifikacijoms kitoje ES šalyje.

Kaip taikomi šalyje galiojantys teisės aktai

IKEA garantija suteikia tam tikras teises, kurios apima arba viršija visus taikomus vietos teisinius reikalavimus. Tačiau šios sąlygos niekaip neapriboja vartotojų teisių, numatytų vietos teisės aktuose.

Galiojimo sritis

Galiojimo sritis

Įsigijus prietaisus vienoje ES valstybėje narėje ir pervežus į kitą ES šalį, garantinės paslaugos teikiamos naujoje šalyje įprastinėmis sąlygomis.

Pareiga suteikti garantines paslaugas kyla tik jeigu prietaisas atitinka ir yra sumontuotas laikantis:

- šalies, kurioje pareiškiami garantinė pretenzija, techninių specifikacijų;
- surinkimo instrukcijų ir vartotojo vadovo saugos informacijos.

Speciali GARANTINĖ IKEA prietaisų priežiūra

Prašom kreiptis į IKEA paskirtąjį įgaliotą techninės priežiūros centrą šiais atvejais:

- jei norite pateikti prašymą remontui pagal šią garantiją;
- jei reikia paaiškinimų apie IKEA prietaiso įrengimą IKEA virtuvės balduose;
- jei reikia paaiškinimų apie IKEA prietaisų funkcijas.

Siekdami suteikti Jums geriausią pagalbą, norėtume, kad prieš kreipdamiesi į mus atidžiai perskaitytumėte surinkimo instrukcijas ir (arba) vartotojo vadovą.

Kaip susisiekti su mumis, jei reikia mūsų paslaugų



Šios instrukcijos paskutiniame puslapyje rasite išsamų IKEA paskirtųjų įgaliotų techninės priežiūros centrų sąrašą ir jų telefono numerius.

- i** Siekiant, kad paslaugos būtų suteiktos greičiau, rekomenduojame naudoti konkrečius telefono numerius, išvardytus šiame vadove. Visada skambinkite tik konkrečiam prietaisui, dėl kurio kreipiatės, buklete nurodytais numeriais. Taip pat visada nurodykite IKEA gaminio numerį (8 skaitmenų kodą) ir 12 skaitmenų garantinio aptarnavimo numerį, kuris nurodytas ant prietaiso duomenų plokštelės.

i IŠSAUGOKITE KASOS KVITĄ!

Tai pirkimo įrodymas, kurį reikės pateikti kreipiantis dėl garantinės priežiūros. Pirkimo kvite taip pat nurodytas kiekvieno įsigyto IKEA prietaiso pavadinimas ir gaminio numeris (8 skaitmenų kodas).

Ar reikia daugiau pagalbos?

Jei turite papildomų klausimų, nesusijusių su prietaiso garantine priežiūra, kreipkitės į artimiausios IKEA parduotuvės skambučių centrą. Prieš kreipiantis į mus rekomenduojame atidžiai perskaityti prietaiso dokumentaciją.

Содержание

Сведения по технике безопасности	44	Таблицы приготовления	49
Установка	45	Чистка и уход	50
Описание прибора	46	Поиск и устранение неисправностей	50
Панель управления	46	Технические данные	51
индикаторы	46	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ	52
Указания по посуде	47	Рекомендации по охране окружающей	
Первое использование	47	среды	52
Повседневная эксплуатация	48	Изготовитель	52
Функции	49	ГАРАНТИЯ ИКЕА	53

Сведения по технике безопасности

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраняйте ее под рукой для обращения в будущем.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

⚠ ВНИМАНИЕ! Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.

⚠ ВНИМАНИЕ! Если поверхность варочной панели треснула, не используйте прибор - опасность поражения электрическим током.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во избежание пожара: не оставляйте предметы на варочной панели.

⚠ ОСТОРОЖНО: Держите под контролем процесс приготовления пищи. Кратковременный процесс приготовления требует постоянного наблюдения.

⚠ ВНИМАНИЕ! Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно – опасность пожара. Не пытайтесь тушить возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.

⚠ Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или подставки.

Держите одежду и другие горючие

предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут: опасность пожара.

⚠ Не кладите металлические предметы, такие как ножи, ложки, вилки, крышки на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться до очень высокой температуры.

⚠ Очень маленьких детей (до 3 лет) не следует подпускать к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным наблюдением взрослых. Дети от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под наблюдением или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут выполнять очистку и уход за прибором только под наблюдением взрослых.

⚠ После использования выключите зону нагрева с помощью соответствующей ручки, не полагайтесь на детектор посуды.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

⚠ ОСТОРОЖНО: Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего переключающего устройства, такого как таймер, или пульта дистанционного управления.

⚠ Данный прибор предназначен для использования в быту, а также в следующих случаях: на кухнях для работников фабрик, офисов и других организаций; на фермах; для клиентов в отелях, мотелях, хостелах и других жилых помещениях.

⚠ Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования. Не используйте прибор на улице.

УСТАНОВКА

⚠ Перемещать и устанавливать прибор должны двое или более человек во избежание травм. При распаковке и монтаже прибора используйте защитные перчатки во избежание порезов.

⚠ Монтаж, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и электросети, а также ремонтные работы должны осуществляться квалифицированным персоналом. Запрещается ремонтировать или заменять любые детали прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. По окончании монтажа отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т. д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушья. Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети: существует опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора: существует опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения монтажа.

⚠ Прежде чем встраивать прибор, выполните все работы по вырезке необходимых отверстий в мебели, удалите все стружки и опилки.

⚠ Если прибор не установлен над духовкой, в отсеке под прибором должна быть установлена разделительная панель (не входит в комплект).

УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ Обязательно предусмотрите возможность отключения прибора от электросети путем отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или выключения многополюсного выключателя, установленного перед розеткой. Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

⚠ Не используйте удлинители, разветвители и переходники. По окончании монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя. Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или если вы стоите босиком.

Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он неисправен или был поврежден вследствие удара или падения.

⚠ В случае повреждения сетевого шнура, во избежание возникновения опасных ситуаций он должен быть заменен производителем, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом: существует опасность поражения электрическим током.

ПРИМЕЧАНИЕ: Люди с кардиостимулятором или аналогичным медицинским прибором должны соблюдать осторожность, находясь рядом с индукционной варочной панелью, когда она включена. Электромагнитное поле может оказывать влияние на кардиостимулятор или подобный прибор. Проконсультируйтесь со своим лечащим врачом или производителем кардиостимулятора или аналогичного медицинского прибора для получения дополнительной информации о влиянии на него электромагнитных полей индукционной варочной панели.

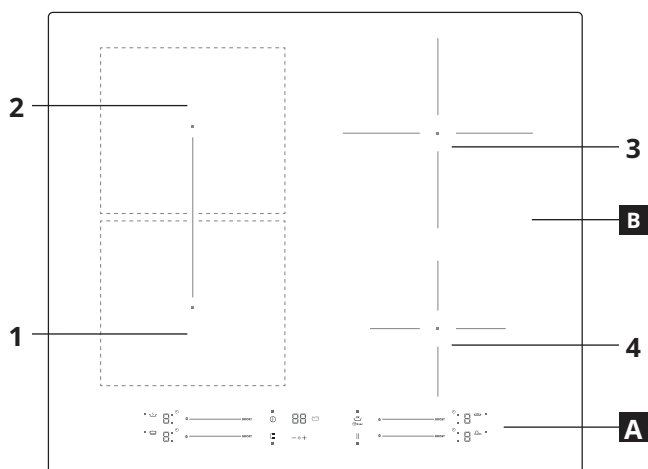
Установка

В процессе установки следует соблюдать указания законов, регламентов, директив и стандартов (правила и регламенты по электробезопасности, соответствующей утилизации согласно регламентов и т.д.), действующих в стране использования!

- Для получения дополнительной информации относительно установки, см. инструкцию по сборке.
- Не используйте силиконовое уплотнение между прибором и рабочей поверхностью.

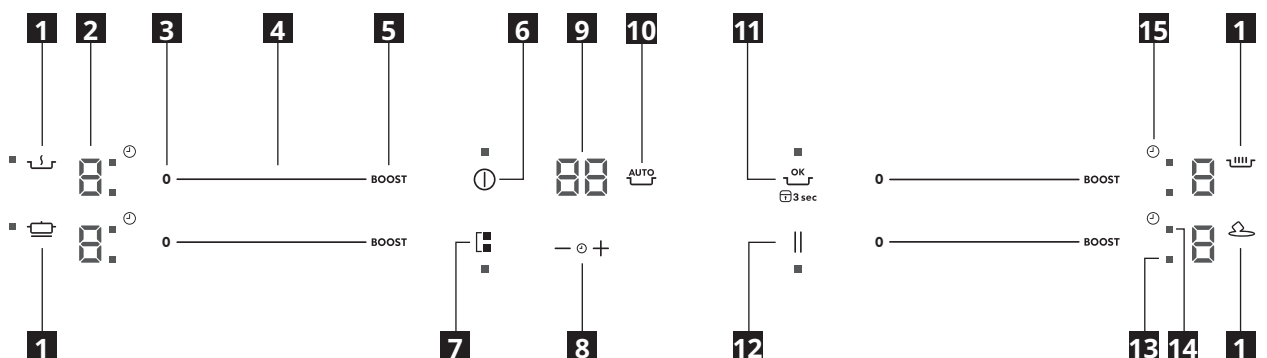
- Убедитесь, что пространство под варочной панелью достаточно для циркуляции воздуха. Пожалуйста, обращайтесь к инструкции по сборке.
- Нижняя часть прибора может нагреваться. Если прибор устанавливается над ящиками, убедитесь в установке невозгораемой разделительной панели под прибором для предупреждения доступа к нижней поверхности. Пожалуйста, обращайтесь к инструкции по сборке.

Описание прибора



- A** Панель управления
- B** Зоны нагрева: 1, 2, 3, 4

Панель управления



- 1** Символы автоматических режимов
- 2** Выбранный уровень приготовления
- 3** Зона нагрева выкл.
- 4** Панель прокрутки
- 5** Бустер
- 6** Вкл./Выкл.
- 7** Режим моста*
- 8** Контроль таймера
- 9** Индикатор времени приготовления
- 10** Активация автоматических режимов
- 11** Кнопка ОК/Блокировки кнопок
- 12** Пауза
- 13** Активный светодиод зоны
- 14** Светодиод таймера
- 15** Символ таймера

Индикаторы

Посуда размещена неправильно или отсутствует
 Этот символ загорается, если посуда непригодна для индукционного приготовления, размещена неправильно или имеет неподходящий размер для выбранной зоны нагрева. Если в течение 30 секунд после выбора посуда не

будет обнаружена, зона нагрева выключается.

Остаточное тепло


Если на дисплее отображается "H", зона нагрева еще не остыла. После остывания зоны нагрева дисплей выключается.

Указания по посуде

Какими кастрюлями пользоваться

Пользуйтесь только кастрюлями и сковородами с дном из ферромагнитного материала, пригодными для индукционных варочных панелей:

- из чугуна
- из эмалированной стали
- из углеродистой стали
- из нержавеющей стали (хотя не всеми)
- из алюминия с ферромагнитным покрытием или ферромагнитной поверхностью

Чтобы определить пригодность кастрюли или сковороды, проверьте наличие на ней символа  (обычно наносится на нижнюю сторону). Вы также можете удерживать магнит на дне. Если он будет удерживаться на дне, посуду можно использовать на индукционной варочной панели.

Для обеспечения максимальной эффективности всегда используйте кастрюли и сковороды с плоским дном, которое равномерно распределяет тепло. Если дно неровное, это повлияет на мощность и распределение тепла.

Как пользоваться

Минимальный диаметр дна посуды для различных зон нагрева

Для надлежащей работы варочной панели посуда должна закрывать собой не менее одной контрольной точки, обозначенной на варочной панели; кроме того, посуда должна иметь подходящий диаметр (больше минимального).

Всегда используйте зону нагрева, которая наилучшим образом соответствует диаметру дна сковороды. Использование кастрюли или сковороды с меньшим диаметром, чем у диска адаптера, может привести к накоплению тепла, которое не передается кастрюле или сковороде, вследствие чего варочная панель и диск могут почернеть.

Зона нагрева	Диаметр посуды (см)
Правая задняя зона нагрева	15,0 - 21,0
Правая передняя зона нагрева	10,0 - 15,0
Левая задняя зона нагрева	12,0 - 20,0
Левая передняя зона нагрева	12,0 - 20,0
Bridge* зона нагрева	20,0 - 37,5

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

Не используйте пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном на варочной панели в связи с невозможностью контроля за температурой или автоматическим выключением в случае слишком высокой температуры, с повреждением сковороды или поверхности варочной панели. В этом случае ни к чему не прикасайтесь, дождитесь охлаждения всех элементов.

При появлении сообщения об ошибке, см. "Поиск и устранение неисправностей".

Рекомендации/советы

Шум во время приготовления

При включении зоны нагрева, в течение некоторого времени она может издавать шум. Это является характеристикой всех зон нагрева из керамики и не сказывается на функционировании или сроке службы прибора. Шум зависит от используемой посуды. Если это вызывает значительные неудобства, можно попробовать сменить посуду.

Первое использование

ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ


На момент покупки варочная панель настроена на максимальную возможную мощность. Отрегулируйте настройку в соответствии с пределами электросети в вашем доме, как описано в следующем параграфе.


ПРИМЕЧАНИЕ: в случае активации макс. уровня мощности 2.5 кВт, некоторые характеристики, требующие большей мощности, не будут доступны.

Установка мощности варочной панели:

Установка уровня мощности возможна в течение первых 60 секунд после включения прибора в сеть.


Нажмите кнопку таймера "+" и удерживайте ее не менее

5 секунд. На дисплее появляется 

Нажмите и удерживайте кнопку  до появления последнего использованного уровня мощности.

PL	2,5 кВт	4,0 кВт	6,0 кВт	7,2 кВт
P	2.	4.	6.	7.
L	5	0	0	2

Выберите желаемый уровень максимального энергопотребления варочной панели кнопками "+" и "+".

Доступны следующие уровни: 2.5 кВт – 4.0 кВт – 6.0 кВт – 7.2 кВт. Подтвердите выбор нажатием .

Выборный уровень мощности будет сохраняться в памяти даже при отключении питания.

Чтобы изменить уровень мощности, отключите прибор от электросети на время не менее 60 секунд, после чего снова включите его в сеть и повторите вышеуказанные шаги.

Если в процессе настройки возникнет ошибка, на дисплее

появится символ **EE** и прибор подаст звуковой сигнал. В этом случае повторите операцию. Если ошибка сохраняется, обратитесь в Сервисный центр.

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Для включения/выключения звукового сигнала:

- Подключите варочную панель к электрической сети;
- Ожидайте последовательного включения;
- Нажмите кнопку "Бустер" на первой панели управления в левом верхнем углу и удерживайте в течение 5 секунд.

Все установки аварийных сигналов останутся активными.

Повседневная эксплуатация

⌚ ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

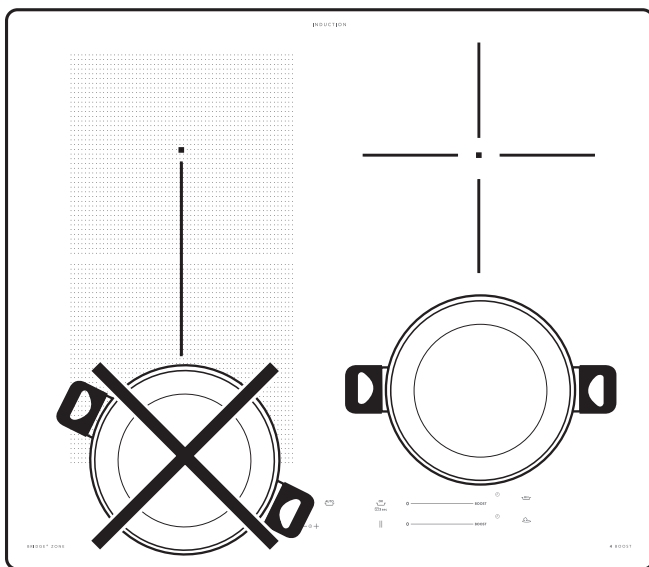
Чтобы включить варочную панель, нажмите и удерживайте кнопку включения примерно 1 секунду. Чтобы выключить варочную панель, снова нажмите эту же кнопку: все зоны нагрева будут отключены.

РАЗМЕЩЕНИЕ

⚠ ВНИМАНИЕ! Никогда не накрывайте панель управления посудой или другими предметами, иначе прибор может перейти в режим защиты. Чтобы восстановить исправное состояние прибора, снимите посуду и подождите более 10 секунд, прежде чем использовать прибор.

Старайтесь, чтобы кастрюли и сковороды, размещаемые в зонах нагрева рядом с панелью управления, не выходили за пределы разметки и располагались по центру зон нагрева.

При жарке или приготовлении на гриле рекомендуется использовать задние зоны нагрева.



ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА И РЕГУЛИРОВКА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

0 ————— BOOST

Включение зон нагрева:

Проведите пальцем по горизонтали через панель прокрутки (ПОЛЗУНОК) необходимой зоны нагрева, чтобы активировать ее и отрегулировать мощность. Уровень отобразится в соответствии с областью, вместе с индикатором, обозначающим активную зону нагрева. Кнопку "БУСТЕР" можно использовать для выбора функции быстрого нагрева.

Выключение зон нагрева:

Нажмите кнопку "0" слева от регулировки мощности



3sec БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы заблокировать настройки и предотвратить случайное включение варочной панели, нажмите и удерживайте кнопку «ОК/Блокировка кнопок» в течение 3 секунд. Ввод в действие данной функции подтверждается звуковым сигналом и включением индикатора над символом функции. Все элементы панели управления, за исключением кнопки Вкл./Выкл. ⌚, блокируются. Чтобы снять блокировку, повторите процедуру ее включения.

— ⊕ ТАЙМЕР

Предусмотрен один таймер, контролирующий каждую кнопку зон нагрева.

Включение таймера:

Используйте кнопку "+" или "+", чтобы установить желаемое время для используемой зоны нагрева. Индикатор активируется в соответствии со специальным символом ⌚. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и зона нагрева автоматически выключается.

Время можно изменить в любой момент, а также можно одновременно активировать несколько таймеров.

В случае активации таймера, "Индикатор выбора зоны" мигает, и соответствующее выбранное время приготовления отображается на центральном дисплее.

Выключение таймера:

Нажмите и удерживайте обе кнопки "+" и "-", пока таймер не отключится.

Таймер не доступен с автофункциями.

⌚ ИНДИКАТОР ТАЙМЕРА

Светодиод "активного индикатора таймера" показывает, что таймер установлен для конкретной зоны нагрева.

|| ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ

Данная функция обеспечивает временное удержание и дальнейшее возобновление процесса приготовления,

с сохранением предыдущих настроек. Функция также замораживает все активные таймеры.

Для включения этого режима нажмите кнопку ||.

Символ || мигает на дисплее вместо уровня мощности.

Для возобновления процесса приготовления нажмите

кнопку || и снова коснитесь ползунка активной зоны нагрева.

Функции

■ РЕЖИМ МОСТ+

Нажимая кнопку «Режим Мост+», вы можете объединить две зоны нагрева и использовать их с одинаковой мощностью, поставив на всю поверхность большую кастрюлю или на ее часть круглую/овальную кастрюлю. Функция всегда остается включенной, и при использовании только одной кастрюли ее можно перемещать по всей поверхности. В этом случае можно использовать обе панели прокрутки слева. Данная функция идеально подходит для приготовления блюд в овальной или прямоугольной посуде или на подставках для сковород.

Для включения/выключения зоны моста + нажмите на кнопку моста*

АВТО АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

Разместите посуду и выберите зону нагрева.

Нажмите кнопку автоматических режимов. На дисплее отобразится "Я".

Загорится индикатор специального режима, доступного для зоны нагрева.

Нажмите кнопку "ок" для подтверждения, в противном случае, индикатор специальной функции начнет мигать, в ожидании ок. Уровень мощности специальной функции устанавливается и не подлежит изменениям.

Для отключения автоматических функций, нажмите кнопку "0".

• Раствлавление

Этот режим позволяет доводить продукт до идеальной

температуры растапливания и поддерживать ее, не опасаясь, что продукт подгорит. Такой способ обеспечивает превосходный результат, поскольку не разрушает деликатные продукты (такие как шоколад) и не дает им пригорать.

• Поддержание температуры

Этот режим позволяет поддерживать оптимальную температуру вашего блюда, как правило, после завершения приготовления или при медленном выпаривании жидкостей. Он может также использоваться для подачи блюд к столу при идеальной температуре.

• Варка без кипения

Этот режим поддерживает температуру чуть ниже температуры кипения, что позволяет готовить продукты в течение длительного времени, не опасаясь, что они подгорят. Он идеален для блюд с жидкими соусами, требующих долгого приготовления (рис, соусы, жаркое).

• Кипячение

Этот режим позволяет доводить воду до кипения и поддерживать кипение с низким потреблением энергии. Налейте в кастрюлю приблизительно 2 литра воды (желательно комнатной температуры) и не накрывайте крышкой. Рекомендуется следить за процессом кипения и регулярно проверять объем воды, остающейся в кастрюле.

ПРИМЕЧАНИЕ: в случае активации управления мощностью при 2.5 кВт, функция кипения не будет доступна.

Таблицы приготовления

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ		СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ (на основе опыта и кулинарных традиций)
Максимальная мощность	Бустер		
		Быстрый нагрев	Подходит для быстрого доведения до кипения (воды), быстрого нагрева бульонов.
	8-9	Жарка - кипячение	Подходит для подрумянивания, начальной стадии приготовления, жарки продуктов глубокой заморозки, быстрого доведения жидкостей до кипения
		Подрумянивание - медленная жарка - кипячение - жарка на решетке	Подходит для пассерования, поддержания интенсивного кипения, варки, жарки на гриле.
	5-7	Подрумянивание - варка - тушение - медленная жарка - жарка на решетке	Подходит для пассерования, поддержания слабоинтенсивного кипения, варки, жарки на гриле, разогрева посуды.
		Варка - тушение - пассерование - жарка на гриле - разваривание	Подходит для тушения, поддержания слабоинтенсивного кипения, варки, жарки на гриле (в течение длительного времени).
	3-4	Варка - варка без кипения - загущение соусов - заправка соусом	Подходит для блюд медленного приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба) с жидкостями (вода, вино, бульон, молоко) и для заправки макарон соусами.
			Подходит для блюд медленного приготовления (объем менее 1 литра: рис, соусы, жаркое, рыба) с жидкостями (вода, вино, бульон, молоко).
	1-2	Растапливание - размораживание	Подходит для размягчения сливочного масла, деликатного растапливания шоколада, размораживания небольших продуктов.
		Поддержание блюд горячими - заправка ризотто соусом	Подходит для сохранения горячими небольших порций только что приготовленных блюд, подогрева тарелок для сервировки, заправки ризотто соусом.
	Нулевая мощность	0	-

Чистка и уход

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Не используйте парочистители.
- Перед началом чистки убедитесь, что зоны нагрева выключены и индикатор остаточного тепла ("H") не горит.

Важно:

- Не используйте абразивные губки или мочалки для посуды, так как они могут повредить стекло.
- После каждого использования очистите варочную панель (предварительно дав ей остыть) от пятен и отложений продуктов.
- Чувствительность кнопок панели управления может снизиться из-за недостаточно чистой поверхности.

- Используйте скребок, только если остатки пищи прилипли к варочной панели. Придерживайтесь инструкций производителя скребка, чтобы не поцарапать стекло.
- Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Поэтому их следует удалять как можно быстрее.
- Соль, сахар и песок могут поцарапать поверхность стекла.
- Используйте мягкую ткань, впитывающую кухонные салфетки или специальные очистители для варочных панелей (следуя инструкциям производителей).
- Брызги жидкостей в зонах нагрева могут вызывать движение или вибрацию посуды.
- После очистки протрите насухо варочную панель.

Поиск и устранение неисправностей

- Убедитесь в отсутствии перебоев в электроснабжении.
- Если после использования вам не удается выключить варочную панель, немедленно отсоедините ее от электросети.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется буквенно-цифровой код, действуйте в

соответствии с указаниями представленной ниже таблицы.

Примечание: Разлитые жидкости, а также любые предметы, находящиеся на кнопках управления, могут вызывать непроизвольное включение или выключение функции блокировки панели управления.

Код дисплея	Описание	Возможные причины	Способ устранения
Без кода	Вы не можете активировать или использовать варочную панель.	На панели управления имеются остатки вода или пятна.	Очистите и высушите панель управления.
Без кода	Дисплей не реагирует на прикосновения.	Часть дисплея закрыта или кастрюли расположены слишком близко к дисплею.	Уберите предметы. Отодвиньте кастрюли от дисплея. Если проблема не исчезнет, подождите 10 секунд.
F0E1	Посуда определяется, но не совместима с требуемой операцией.	Посуда не установлена соответствующим образом в зоне нагрева или не совместима с одной или несколькими зонами нагрева.	Нажмите кнопку Вкл./Выкл. два раза для удаления кода F0E1 и восстановления функционирования зоны нагрева. Затем постарайтесь использовать посуду с другой зоной нагрева или используйте другую посуду.
F0E7	Неправильное подключение сетевого шнура	Соединение питания не четко соответствует указаниям параграфа "ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ".	Отрегулируйте соединение питания в соответствии с указаниями параграфа "ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ".
F0EA	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Перегрев электронных компонентов.	Дождитесь, когда варочная панель остынет, прежде чем пользоваться ей снова.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6, F2E1	Отключите варочную панель от сети питания. Подождите несколько секунд, после чего снова подключите варочную панель к электросети. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервис и укажите код ошибки, который высвечивается на дисплее.		
например: 	Невозможно выбрать специальный режим для варочной панели.	Регулятор мощности ограничивает уровни мощности в соответствии с максимальным значением, установленным для варочной панели.	См. параграф «Управление мощностью».
например: P → 5 [Уровень мощности ниже установленного значения]	Варочная панель автоматически устанавливает минимальный уровень мощности, чтобы можно было использовать зону нагрева.	Регулятор мощности ограничивает уровни мощности в соответствии с максимальным значением, установленным для варочной панели.	См. параграф «Управление мощностью».

Шумы, издаваемые во время работы

Во время нормальной работы индукционные варочные панели могут издавать свист или потрескивание. Эти шумы производит посуда и они связаны с характеристиками дна этой посуды (например, если дно состоит из различных слоев материала или является неровным). Эти шумы могут изменяться в зависимости от типа используемой посуды и количества продуктов, которые она содержит, и не являются показателем неправильной работы.

Прежде чем обращаться в сервисный центр:

1. В случае возникновения неисправности, попытайтесь решить проблему в соответствии с приведенными инструкциями по поиску и устранению неисправности.
2. Выключите и включите прибор, чтобы проверить, не прекратились ли неполадки.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность сохраняется, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Полный список контактной информации IKEA находится в конце руководства пользователя.

При обращении в наш Сервисный центр, всегда указывайте:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель прибора;
- сервисный номер (число после слова Service на паспортной табличке). Сервисный номер также указан в гарантийном талоне;

SERVICE 0000 000 00000



- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

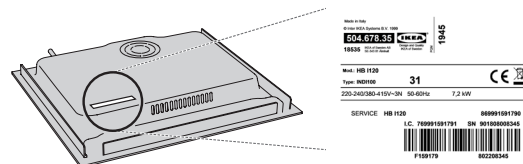
В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр (это гарантирует использование оригинальных запчастей и правильное выполнение ремонта).

Технические данные

Модель: HNB1 SMAK 590 BL - Built In Hob Ind - SMAKLIG 804.678.86	
Тип варочной панели	Электрическая
Количество зон нагрева	4
Технология нагрева	Индукционная
Размер нагревателя (Ø или LxW)	Левый передний 18,5 x 20,0 см
	Левый задний 18,5 x 20,0 см
	Правый задний 21,0 см
	Правый передний 15,0 см
Зона Моста* (Ø или LxW)	Левая 37,5 x 20,0 см
Энергопотребление для зоны нагрева - (электрическая зона нагрева EC)	Левая передняя 196,2 Ватт-час/кг
	Левая задняя 188,3 Ватт-час/кг
	Правая задняя 180,2 Ватт-час/кг
	Правая передняя 176,8 Ватт-час/кг
Энергопотребление для зоны моста* - (электрическая зона нагрева EC)	Левая 191,7 Ватт-час/кг
Энергопотребление варочной панели - (электрическая варочная панель EC)	186,7 Ватт-час

Настоящий прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента №66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-2

Технические данные указаны на паспортной табличке, находящейся с нижней стороны варочной панели.



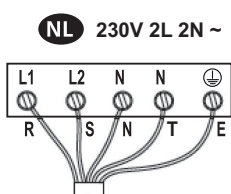
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Прежде чем подключать прибор к электрической сети, необходимо выполнить подсоединение электрических проводов.

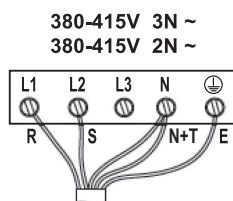
Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования. В частности, установка должна выполняться в соответствии с нормами, устанавливаемыми местной службой энергоснабжения.

Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствует напряжению сети в помещении.

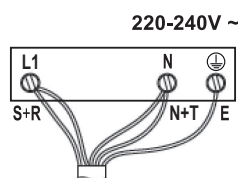
Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен: используйте провода (включая заземляющий провод) только указанных размеров. Сетевой шнур утвержден в соответствии со стандартом IEC/EN 60335-2-6.



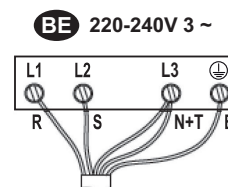
L1 = R : черный
L2 = S : коричневый
N = N : синий
N = T : синий (серый)
⊕ = E : желтый/зеленый



L1 = R : черный
L2 = S : коричневый
N = N : синий
N = T : синий (серый)
⊕ = E : желтый/зеленый



L1 = R : черный
L1 = S : коричневый
N = N : синий
N = T : синий (серый)
⊕ = E : желтый/зеленый



L1 = R : черный
L2 = S : коричневый
N = N : синий
N = T : синий (серый)
⊕ = E : желтый/зеленый

Рекомендации по охране окружающей среды

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед проведением технического обслуживания прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети. Никогда не используйте парочистители – опасность поражения электрическим током.

⚠ Не пользуйтесь абразивными и коррозионными средствами, чистящими средствами на основе хлора или металлическими мочалками для чистки сковород.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА


Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ ♻. Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

Данный прибор изготовлен из материалов, допускающих переработку или повторное использование. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с бытовыми электроприборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов

или магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает на то, что данное изделие не должно утилизироваться как обычные бытовые отходы, а должно быть отдано на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Пользуйтесь остаточным теплом зоны нагрева, выключая последнюю за несколько минут до готовности блюда. Основание кастрюли или сковороды должно полностью закрывать зону нагрева; использование посуды, размер которой меньше зоны нагрева, ведет к потерям энергии. Готовьте блюда под плотно прилегающей крышкой, используйте как можно меньше воды. Приготовление без крышки значительно увеличивает затраты энергии. Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Настоящий прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента № 66/2014, разработанных на основе Европейского Стандарта EN 60350-2.



Изготовитель

Ikea of Sweden AB - SE - 343 81 Älmhult, Sweden

ГАРАНТИЯ ИКЕА

Срок действия гарантии ИКЕА

Гарантийный срок для данного изделия составляет пять (5) лет. Гарантия начинается действовать в день покупки. Пожалуйста, сохраняйте чек как подтверждение факта и даты покупки.

Кем выполняется техобслуживание?

Техобслуживание выполняется сервисным центром, авторизованным компанией ИКЕА.

Что покрывает данная гарантия?

Данная гарантия покрывает неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов, проявившимися после его покупки в магазине ИКЕА. Данная гарантия относится только к случаям бытового использования изделия. Все исключения указаны в пункте «Что не покрывает данная гарантия?».

В рамках гарантии предусматривается возмещение затрат, связанных с устранением неисправностей, например затраты на ремонт, запасные части, выполнение работ и дорожные расходы – при условии, что доступ к технике в целях ремонта не затруднен и не вызывает существенных расходов. При данных условиях применимы нормы ЕС (№ 99/44/EG) и соответствующие местные правила и предписания. Замененные запчасти переходят в собственность компании ИКЕА.

Что ИКЕА делает, чтобы устранить неисправность?

Сервисная служба, уполномоченная компанией ИКЕА, изучит изделие и решит, покрывается ли случай данной гарантией.

Если будет решено, что изделие попадает под действие гарантии, то сервисная служба ИКЕА или ее авторизованный партнер произведет либо ремонт неисправного изделия, либо его замену таким же или аналогичным.

Что не покрывает данная гарантия?

- Естественный износ;
- Умышленные повреждения;
- Повреждения вследствие небрежного обращения, обусловленные невнимательностью, несоблюдением инструкций по эксплуатации, неправильной установкой или подключением к электрической сети с напряжением, не соответствующим техническим требованиям прибора; повреждения, вызванные химическими или электрохимическими реакциями; повреждения, обусловленные ржавчиной, коррозией или воздействием воды, в том числе, но не ограничиваясь этим, повреждения, вызванные повышенной жесткостью воды, подаваемой в сети водоснабжения; повреждения, вызванные аномальными условиями окружающей среды;
- Расходные материалы и запчасти, в том числе батареи и лампочки;
- Повреждения нефункциональных и декоративных деталей, не влияющих на нормальную работу устройства, в том числе любые царапины или возможное различие в цвете.
- Случайные повреждения, вызванные присутствием инородных предметов и/или веществ, а также чисткой или устранением засоров в фильтрах, системах слива или дозаторах моющих средств.
- Повреждения следующих деталей: стеклокерамики, аксессуаров, корзин для посуды и столовых приборов, подающих и сливных труб, уплотнителей, ламп и плафонов для ламп, экранов, ручек, корпуса и частей корпуса (эти детали попадают под действие гарантии, только если сервисный центр представит заключение, что причиной повреждений был производственный брак).
- Случаев, если дефекты не были обнаружены специалистом во время визита.
- На ремонт, выполненный не уполномоченными обслуживающими организациями либо не авторизованными сервис партнерами, а так же с использованием неоригинальных запасных частей.
- На ремонт вследствие неправильной установки.
- На повреждения, возникшие при бытовом использовании товара.
- Повреждения, возникшие при перевозке товара. Если покупатель самостоятельно отвезит товар домой или по другому адресу, ИКЕА не несет ответственности за повреждения, возникшие при перевозке. Тем не менее, если услуга доставки была заказана покупателем в ИКЕА, все повреждения, возникшие при перевозке товара, несет ИКЕА (но не в рамках данной гарантии).
- Условия выполнения установки бытовой техники ИКЕА, за исключением случаев, когда необходимость установки вызвана ремонтом или заменой неисправных частей.

При покупке бытовой техники в ИКЕА услуга первоначальной установки не включена в стоимость товара. Если уполномоченные ИКЕА обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры осуществляют ремонт или замену бытового прибора в соответствии с условиями данной гарантии, уполномоченные обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры обязуются при необходимости выполнить повторную установку отремонтированного бытового прибора или бытового прибора, заменяющего неисправный.

1. Данные ограничения не распространяются, если установка была произведена квалифицированным специалистом, с использованием оригинальных запасных частей для адаптации бытовой техники к требованиям технической безопасности другой страны ЕС.

Применимость законодательства конкретной страны

Гарантия, предоставляемая ИКЕА, полностью покрывает или даже превышает все требования местного законодательства, которые могут отличаться в разных странах. Условия этой гарантии никоим образом не ограничивают права потребителя, устанавливаемые законодательством конкретной страны.

Зона действия

Если изделие было куплено в одной стране ЕС и перевезено в другую страну ЕС, гарантийное обслуживание будет производиться на условиях, действующих во второй стране. Обязательства по сервису в рамках гарантии выполняются только в случае, если изделие было установлено с соблюдением следующих требований: стране, где клиент обратился за гарантийным обслуживанием; - технических требований, принятых в стране, где клиент обратился за гарантийным обслуживанием; - правил техники безопасности, приведенных в инструкциях п

Сервисный центр, авторизованный ИКЕА

Вы можете обращаться к поставщикам гарантийных услуг ИКЕА по следующим вопросам:

- подача заявки на выполнение гарантийного ремонта;
- Рекомендации и техническая консультация по установке техники, купленной в магазине ИКЕА, в кухонную мебель ИКЕА;
- За разъяснением функций и правил эксплуатации техники, купленной в магазине ИКЕА.

Для получения оптимального результата просим вас тщательно изучить сопроводительные документы и инструкцию по эксплуатации перед обращением в сервисный центр.

Как связаться с нами, если вам нужна наша помощь



Пожалуйста, ознакомьтесь со списком сервисных центров, авторизованных ИКЕА, который представлен на последней странице этой инструкции

- i** Для ускорения обслуживания просим вас звонить по телефонам, указанным на последней странице данной гарантии. При этом просьба указывать 8-значный артикульный номер товара ИКЕА и 12-значный серийный номер изделия, приведенные на заводской этикетке.

- i** **ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК!**

Чек является подтверждением покупки, его необходимо предъявлять при обращении за гарантийным обслуживанием. В чеке так же указаны название изделия и его артикульный номер (8-значный код изделия).

Нужна дополнительная помощь?

По всем дополнительным вопросам, не касающимся гарантийного обслуживания, обращайтесь в отдел обслуживания покупателей ближайшего магазина ИКЕА. Пожалуйста, тщательно изучите сопроводительные документы перед обращением.



BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
 Tarief/Tarif/Tariff: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif
 Openingstijd: Maandag - Vrijdag 8.00 - 20.00
 Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
 Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер: 02 4003536
 Тарифа: Локална тарифа
 Работно време: понеделник - петък 8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo: 225376400
 Sazba: Místní sazba
 Pracovní doba: Pondělí - Pátek 8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer: 70150909
 Takst: Lokal takst
 Åbningstid: Mandag - fredag 9.00 - 20.00
 Lørdag (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk) 9.00 - 18.00

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer: 06929993602
 Tarif: Ortstarif
 Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός: 2109696497
 Χρέωση: Τοπική χρέωση
 Ώρες λειτουργίας: Δευτέρα - Παρασκευή 8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono: 913754126 (España Continental)
 Tarifa: Tarifa local
 Horario: Lunes - Viernes 8.00 - 20.00

EESTI - LATVIJA - SLOVENIJA - CYPRUS

<http://www.ikea.com>

FRANCE

Numéro de téléphone: 0170480513
 Tarif: Prix d'un appel local
 Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 9.00 - 21.00

HRVATSKA

Broj telefona: 0800 3636
 Tarifa: Lokalna tarifa
 Radno vrijeme: Ponedjeljak - Petak 8.00 - 20.00

ÍSLAND

Símanúmer: 5852409
 Kostnaður við símtal: Almenn t mínútuverð
 Opnunartími: Mánudaga - Föstudaga 9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono: 0238591334
 Tariffa: Tariffa locale
 Orari d'apertura: Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

LIETUVIJA

Telefono numeris: (0) 520 511 35
 Skambučio kaina: Vietos mokestis
 Darbo laikas: Nuo pirmadienio iki penktadienio 8.00 - 20.00

LUXEMBOURG

Numéro de téléphone: 035220882569
 Tarif: Prix d'un appel local
 Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 18.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám: (06-1)-3285308
 Tarifa: Helyi tarifa
 Nyitvatartási idő: Hétfőtől Péntekig 8.00 - 20.00

NORGE

Telefon nummer: 23500112
 Takst: Lokal takst
 Åpningstider: Mandag - fredag 8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon: 0900-235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA
 0031-50 316 8772 international
 Tarief: Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.
 Openingstijd: Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 21.00
 Zaterdag 9.00 - 21.00
 Zondag / Feestdagen 10.00 - 18.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer: 013602771461
 Tarif: Ortstarif
 Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu: 225844203
 Stawka: Koszt połączenia według taryfy operatora
 Godziny otwarcia: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

PORTUGAL

Telefone: 213164011
 Tarifa: Tarifa local
 Horário: Segunda - Sexta 9.00 - 21.00

ROMÂNIA

Număr de telefon: 021 2044888
 Tarif: Tarif local
 Orar: Luni - Vineri 8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер: 84957059426
 Стоимость звонка: Местная стоимость звонка
 Время работы: Понедельник - Пятница 9.00 - 21.00
 (Московское время)

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
 Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale
 Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00
 Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
 Orario d'apertura: Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo: (02) 50102658
 Cena za hovor: Cena za miestny hovor
 Pracovná doba: Pondelok až piatok 8.00 - 20.00

SRBIJA

Broj telefona: 011 7 555 444
 stopa: lokalna kurs
 Radno vreme: Ponedeljak - subota 9.00 - 20.00
 nedelja 9.00 - 18.00

SUOMI

Puhelinnumero: 0981710374
 Taxa: Yksikköhinta
 Aukioloaika: Maanantaista perjantaihin 8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer: 0775-700 500
 Taxa: Lokal samtal
 Öppet tider: Måndag - Fredag 8.30 - 20.00
 Lördag - Söndag 9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM - IRELAND

Phone number: 02076601517
 Rate: Local rate
 Opening hours: Monday - Friday 8.00am - 6.00pm
 Saturday 8.30am - 4.30pm
 Sunday 9.30am - 3.30pm

