



Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen	26	Leistungsmanagement-Funktion	40
Installation	31	Leitfaden zur Verwendung von Töpfen	41
Elektroanschluss	32	Reinigung und Wartung	42
Produktbeschreibung	33	Problemlösung	43
Anzeigen	33	Technische Daten	45
Bedienfeld	34	Energieeffizienz des Kochfelds	45
Leistungsbegrenzung	35	Typenschild	46
Funktionen	36	Informationen zum Umweltschutz	47
Gartabelle	39	IKEA GARANTIE	47

Sicherheitsinformationen


 Lesen Sie bitte für Ihre eigene Sicherheit und die korrekte Funktion des Geräts diese Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie es installieren und in Betrieb nehmen. Verwahren Sie die Bedienungsanleitung stets zusammen mit dem Gerät, auch wenn Sie dieses an Dritte weitergeben oder übertragen. Es ist wichtig, dass die Benutzer mit allen Funktions- und Sicherheitsmerkmalen des Gerätes vertraut sind.

Die Induktionssysteme dieser Kochfelder entsprechen den Bestimmungen der EMV- und EMF-Richtlinien und dürfen keine anderen elektronischen Geräte stören. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts konsultieren, um ihre Störanfälligkeit zu beurteilen.


 Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen. Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss fortfahren, lesen Sie den Abschnitt ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Bei Geräten mit Stromkabel sind die Klemmen bzw. der Drahtquerschnitt zwischen dem Kabelverankerungspunkt und den Klemmen so anzuordnen, dass der spannungsführende Leiter stromaufwärts zum Erdkabel beim Austreten aus seiner Verankerung herausgezogen werden kann.

- Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch die fehlerhafte Installation oder falschen Gebrauch entstehen könnten.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild im Innern des Produkts angegebenen Spannung entspricht.
- Trennvorrichtungen müssen in Übereinstimmung mit den Verkabelungsvorschriften in die feste Installation eingebaut werden.
- Für Geräte der Klasse I muss kontrolliert werden, ob das Versorgungsnetz des Gebäudes korrekt geerdet ist.
- Schließen Sie das Produkt mit einem allpoligen Schalter an das Stromnetz an.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, ein autorisiertes Servicezentrum oder einen kompetenten Techniker ersetzt werden, um jedes Risiko oder jede Gefahrensituation zu vermeiden

 **WARNHINWEIS:** Bevor das Gerät installiert wird, die Schutzfolien abziehen.

- Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferten Schrauben und sonstigen Artikel

 **WARNHINWEIS:** Die mangelnde Verwendung von Schrauben und Befestigungselementen gemäß der vorliegenden Anleitung kann zu Stromschlaggefahr

führen.

- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn unter Aufsicht eines Erwachsenen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden sorgfältig überwacht und hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts durch eine verantwortliche Person eingewiesen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beschränkten geistigen, physischen oder sensorischen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden aufmerksam beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.



WARNHINWEIS: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß.

Berühren Sie auf keinen Fall die Heizwiderstände.

Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche Beschädigungen aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Oberfläche Risse aufweist oder wenn sichtbare Schäden in der Materialstärke vorhanden sind.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit den Händen oder mit nassen Körperteilen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Produkts keine Dampfgeräte
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche, da diese überhitzen können.
- Verwenden Sie den entsprechenden Befehl, um das Kochfeld nach Gebrauch auszuschalten; verlassen Sie sich nicht auf die Sensoren der Töpfe.

WARNHINWEIS: Es ist gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, wenn Öl oder Fett verwendet wird, da eine gefährliche Situation entstehen und ein Feuer ausbrechen könnte. Versuchen Sie NIEMALS, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern löschen Sie das Gerät und ersticken Sie die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

ACHTUNG: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garprozess muss ständig überwacht werden.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.

WARNHINWEIS: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.

- Das Gerät muss so installiert werden, dass es durch eine Öffnung zwischen den Kontakten (3 mm), die eine

vollständige Trennung unter Überlastbedingungen der Kategorie III gewährleistet, von der Stromversorgung getrennt werden kann.

- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät direkt an eine Steckdose angeschlossen ist.
- Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel, um das Gerät anzuschließen
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Fritteusen müssen während des Gebrauchs ständig überwacht werden: Überhitztes Öl könnte sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Das Gerät darf niemals hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Stellen Sie sich nicht auf das Gerät, da es beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht auf den Rand, da dies die Silikonfugen beschädigen könnte.

Installation

Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

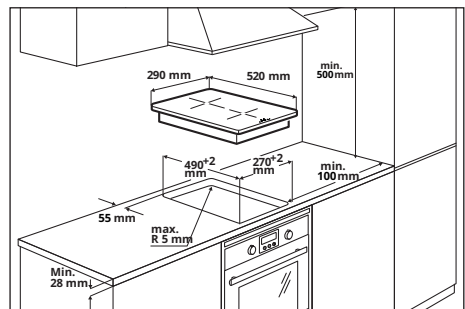
- Weitere Informationen zur Installation finden Sie in den Installationsanleitungen.
- Verwenden Sie zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikondichtungsmasse.
- Stellen Sie sicher, dass der Raum unter dem Kochfeld für die Luftzirkulation ausreicht. Lesen Sie die Installationsanleitung.
- Der Boden des Geräts kann sehr heiß werden. Wenn das Gerät über Schubladen installiert wird, achten Sie darauf, eine feuerfeste Trennwand unter dem Gerät anzubringen, um den Zugang zum Boden zu verhindern. Lesen Sie die Installationsanleitung.
- Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.
- Schaffen Sie im Herdblock eine Frontöffnung von mindestens 28 cm² zur Aufnahme des Kochfelds, um eine gute Belüftung des Produkts zu ermöglichen.

Anforderungen an den Herdblock

- Wird das Gerät auf brennbaren Materialien montiert, sind die Richtlinien und Vorschriften für Niederspannungsanlagen sowie

die Brandschutzvorschriften strikt einzuhalten.

- Bei Einbaugeräten müssen die Bauteile (Kunststoff und furniertes Holz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 85 °C) aufgetragen werden: Die Verwendung von ungeeigneten Materialien und Klebstoffen kann zu Verformungen der Ablösungen der Komponenten führen.
- Die Verwendung von Massivholzprofilen um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist zulässig, sofern die Mindestabstände stets den Anweisungen in den Installationszeichnungen entsprechen.



- Weitere Informationen zur Installation finden Sie in den Installationsanleitungen.
- Wenn sich unter dem Kochfeld kein Ofen befindet, installieren Sie eine Trennwand unter dem Gerät, wie in der Installationsanleitung gezeigt.

Elektroanschluss

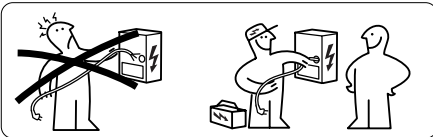


WARNHINWEIS: Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

- Prüfen Sie vor dem Anschließen, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Gerätes mit der Spannung der Netzversorgung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Kochfelds
- Folgen Sie dem Anschlussschema (auf der Unterseite des Kochfelds)
- Verwenden Sie nur Originalkomponenten, die vom Ersatzteilservice geliefert wurden.
- Das Gerät wird mit Anschlusskabel geliefert.
- Verwenden Sie nur Originalkomponenten, die vom Ersatzteilservice geliefert wurden. Wenden Sie sich an das Callcenter Ihres IKEA-Marktes.



ACHTUNG! Führen Sie keine Schweißungen an Kabeln aus!

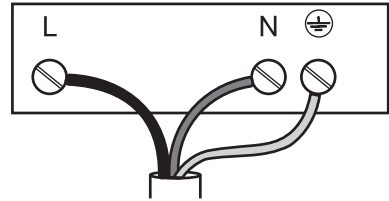


Elektroanschluss

- Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen.
- Dieses Gerät verfügt über einen „Y“-Anschluss mit einem Stromversorgungskabel vom Typ H05V2V2-F. EINPHASEN-Anschluss: Mindestquerschnitt der Leiter: 3x1,5 mm².
- Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät wie in der Abbildung gezeigt an (gemäß den auf nationaler Ebene geltenden Referenzstandards für die Netzspannung).

Verbindungskabel

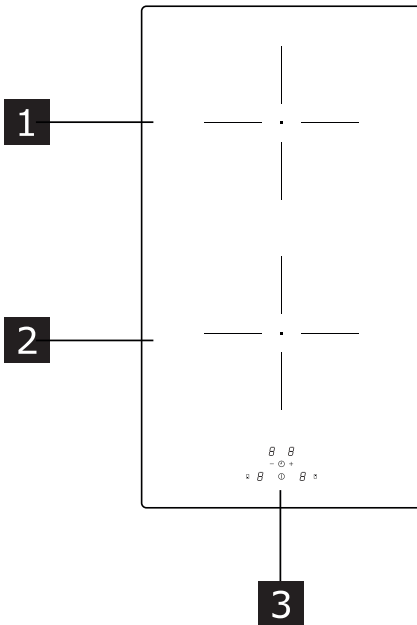
220V-240V 1N ~



L	Braun
N	Blau
⊕	Gelb / Grün

Produktbeschreibung


Anordnung der Kochflächen



- 1** Einzelkochzone (160 mm) 1400 W, mit Booster-Funktion 2100 W.
- 2** Einzelkochzone (160 mm) 1400 W, mit Booster-Funktion 2100 W.
- 3** Bedienfeld

Anzeigen

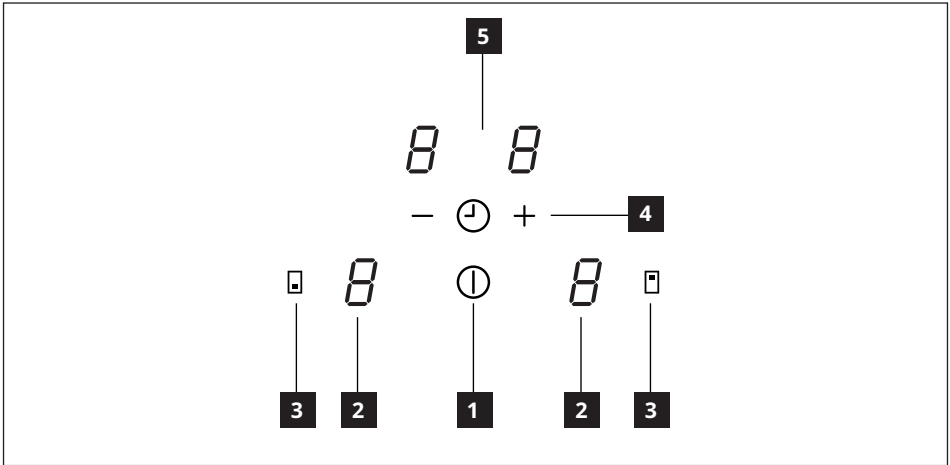
Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

Jede Kochzone ist mit einem System ausgestattet, welches das Vorhandensein eines Topfes auf dem Kochfeld erkennt. Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Boden, der für Induktionskochfelder geeignet ist. Wenn der Topf während des Betriebs entfernt wird oder ein ungeeigneter Topf verwendet wird, erscheint das Symbol  auf dem Display.

Restwärmanzeige

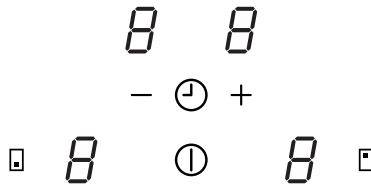
Die Restwärmanzeige ist eine Sicherheitsfunktion, die anzeigt, dass die Oberfläche der Kochzone noch eine Temperatur von 50 °C oder mehr hat und daher bei Berührung mit bloßen Händen Verbrennungen verursachen könnte. Die Digit-Taste der entsprechenden Kochzone gibt **H** an.

Bedienfeld



- 1** Ein/Aus
- 2** Erhöhen / Erniedrigen der Leistungsstufe
- 3** Taste für Auswahl der Kochzone
- 4** Leistungsstufe / Timer-Steuerung
- 5** Anzeige der Kochzeit

Leistungsbegrenzung



Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.

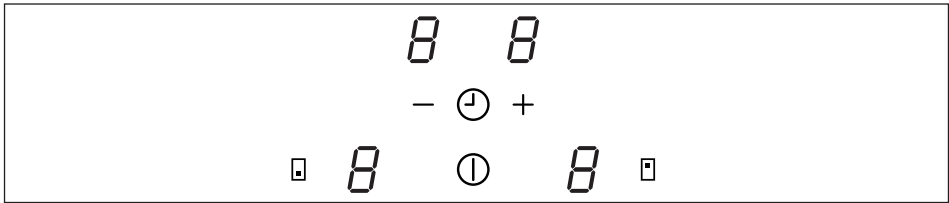
Wenn dies nicht erforderlich ist, können Sie das Kochfeld direkt mit [power icon] einschalten oder alternativ das unten beschriebene Verfahren befolgen, um auf das Menü zuzugreifen.

- Schließen Sie das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung an.
- Alle Digit-Tasten leuchten für einige Sekunden auf.
- Sobald die Digit-Tasten ausgehen, drücken Sie die Wahlstasten [power icon] [power icon] für das Kochfeld und halten Sie diese 5 Sekunden lang gedrückt, bis die aktuelle Einstellung in den Timer-Digits erscheint.
- Verwenden Sie "+" und "-", um eine geeignete Leistung zu wählen. Folgen Sie dabei der nachstehenden Tabelle.
- Drücken Sie die Kochfeld-Wahlstasten erneut und halten Sie diese 5 Sekunden lang gedrückt, um die Wahl zu bestätigen.

Wertetabelle...:

Konfiguration	kW	Hinweise
0	3,7 kW	Anfangs-StandardEinstellung
1	3,5 kW	
2	3 kW	
3	2,5 kW	
4	2 kW	
5	1,5 kW	

Funktionen



Mit dieser Sicherheitsfunktion können Sie eine Kochzone ausschalten, die sich während einer bestimmten Zeitspanne nicht verändert hat.

Tabelle der Abschaltzeiten:

Leistungsstufe	Abschaltzeit (Minuten)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Funktion zur Leistungs-/ Zeitbegrenzung

Die Boost-Funktion kann verwendet werden, um einer Kochzone für 5 Minuten eine zusätzliche Leistungsstufe zur Verfügung zu stellen. Diese Funktion ist nützlich, um große Wassermengen zu kochen.

Boost-Funktion

Aktivierung:

- Wählen Sie eine der Kochzonen aus.
- Drücken Sie " + ", bis Sie die Stufe " 9 " erreichen.
- Erneut drücken, um die Boost-Funktion einzustellen
- Die entsprechende Digit-Taste zeigt **P** an.









Die Boost-Funktion ist auf eine Zeitdauer von 5 Minuten programmiert.

Deaktivierung:

Wählen Sie eine der Kochzonen mit aktiver Boost-Funktion.

- Drücken Sie " - ".

Funktion wird darüber hinaus automatisch nach 5 Minuten deaktiviert.

<p>Kindersicherung</p>	<p>Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts. Die Bestätigung erfolgt, wenn die Digit-Taste  anzeigt. Wenn eine Zone noch heiß ist, wechseln sich H und  ab.</p>
	<p>Aktivierung: Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie sicher, dass keine der Kochzonen aktiv ist.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Drücken Sie gleichzeitig  und " - " und lassen Sie los. - Drücken Sie erneut "  ". - Die Digit-Taste der Kochzone zeigt  an.
	<p>Vorübergehende Deaktivierung: Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und " - " und lassen Sie los. Bei eingeschaltetem Kochfeld ist die Funktion deaktiviert. Wenn Sie das Kochfeld aus- und wieder einschalten, bleibt die Funktion aktiv.</p>
	<p>Dauerhafte Deaktivierung: Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie sicher, dass keine der Kochzonen aktiv ist.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Drücken Sie gleichzeitig  und " - " und lassen Sie los. - Drücken Sie erneut " - ". <p>Die Funktion wird deaktiviert. Wenn Sie das Kochfeld aus- und wieder einschalten, wird nicht mehr angezeigt .</p>
<p>Timer (allgemein)</p>	<p>Der Timer startet eine Zeitprogrammierung, die zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden kann. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustisches Signal ausgegeben, das durch Drücken einer beliebigen Taste stummgeschaltet werden kann. Die Kochzonen arbeiten unabhängig während des Timerbetriebs.</p>
	<p>Aktivierung: Stellen Sie bei eingeschaltetem Kochfeld sicher, dass keine der Kochzonen aktiv ist.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Drücken Sie gleichzeitig die Taste " + " und die Taste " - ". - Die Digit-Taste des Timers zeigt " 0 0 " an. - Stellen Sie die Zeit mit " + "" und " - " ein. - Berühren Sie 10 Sekunden lang nichts, danach startet der Timer den Ablauf des Zeituhrprogrammierungswerts. Wenn der Wert " 0 0 " beträgt, wird durch Drücken von " - " die Zeit auf 30 Minuten gesetzt. Wiederholen Sie diese Vorgänge, um einen bereits programmierten Wert zu ändern.
	<p>Deaktivierung: Stellen Sie bei eingeschaltetem Kochfeld sicher, dass keine der Kochzonen aktiv ist.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Drücken Sie gleichzeitig " + " und " - ". - Setzen Sie " 0 0 " unter Verwendung von " + " und " - ". - Berühren Sie 10 Sekunden lang nichts.

Timer der Kochzonen	<p>Dieser Timer startet eine Zeitprogrammierung zum Ausschalten einer bestimmten Kochzone und kann zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden. Während dieser Zeit arbeitet die Kochzone normal. Die Kochzonen sind autonom und können daher individuell programmiert werden.</p> <p>Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustisches Signal ausgegeben, das durch Drücken einer beliebigen Taste stummgeschaltet werden kann.</p>
	<p>Aktivierung: Bei eingeschaltetem Kochfeld, einem Topf in Position und der Kochzone in Betrieb:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wählen Sie die gewünschte Kochzone und stellen Sie die gewünschte Leistung ein. - Drücken Sie gleichzeitig " + " und " - ". - Der Timer-Digit, der " 0 0 " anzeigt, und der Punkt neben der entsprechenden Kochzone beginnen zu blinken. - Stellen Sie die Zeit mit " + "" und " - " ein. - Berühren Sie 10 Sekunden lang nichts, danach startet der Timer den Ablauf des Zeituhrprogrammierungswerts. <p>Wenn der Wert „ 0 " beträgt, wird durch Drücken von " - " die Zeit auf 30 Minuten gesetzt.</p> <p>Wiederholen Sie diese Vorgänge, um einen bereits programmierten Wert zu ändern.</p> <p>Der Timer kann für beide Kochzonen eingestellt werden. Der Timer zeigt den niedrigeren Zeituhrprogrammierungswert der beiden an.</p>
	<p>Deaktivierung: Bei eingeschaltetem Kochfeld, einem Topf in Position und der Kochzone in Betrieb:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus. - Drücken Sie gleichzeitig " + " und " - ". - Setzen Sie " 0 0 " unter Verwendung von " + " und " - ". - Berühren Sie 10 Sekunden lang nichts.

Gartabelle

Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Auf Temperatur bringen	Reis
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Pasta, Suppe, Schmorfleisch
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Bratwurst
8	Ausbacken, Frittieren	Fleisch, Pommes Frites
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks
P	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen

Leistungsmanagement-Funktion

„Dieses Produkt ist mit einer elektronisch gesteuerten Leistungsmanagement-Funktion ausgestattet. Siehe Illustration.

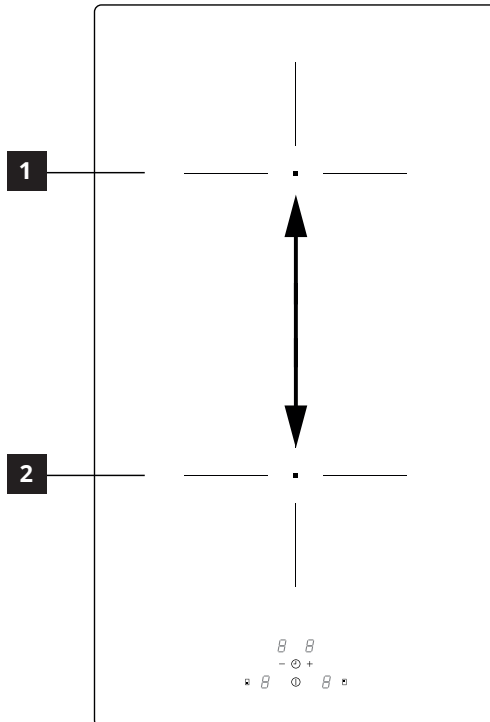
Diese Funktion steuert die maximale Ausgangsleistung von 3700 W zwischen den Kochzonen 1 und 2, wodurch die Leistungsverteilung optimiert und Systemüberlastungen vermieden werden.

Kochfeld auf maximaler Leistungsstufe - die Funktion verteilt die Leistung zwischen den Kochzonen und reduziert bei Bedarf automatisch die Leistung einer Kochzone (der letzte Befehl hat die höchste Priorität).

Kochfeld mit Leistungsbegrenzung - die Funktion verteilt die Leistung zwischen den Kochzonen und verhindert, dass die Leistung einer Kochzone den Grenzwert überschreitet (um die Leistung einer bestimmten Kochzone zu erhöhen, muss die für die andere Kochzone eingestellte Leistungsstufe manuell reduziert werden).

Beispiel:

Wenn die zusätzliche Leistungsstufe (Boost) (P) für Kochzone 1 gewählt wird, kann Kochzone 2 die Leistungsstufe 9 nicht gleichzeitig überschreiten und wird automatisch begrenzt.“




Leitfaden zur Verwendung von Töpfen

Welche Töpfe zu verwenden sind

Verwenden Sie nur Töpfe mit ferromagnetischem Boden, die für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Gusseisen
- emaillierter Stahl
- Carbonstahl
- rostfreier Stahl (auch nicht vollständig)
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder Boden mit ferromagnetischer Platte

Um die Eignung eines Topfes zu bestimmen, überprüfen Sie, ob das Symbol  (normalerweise auf dem Boden gestempelt) vorhanden ist. Sie können auch einen Magneten in die Nähe des Topfbodens bringen. Bleibt er anhaftend, bedeutet dies, dass der Topf auf einem Induktionskochfeld verwendet werden kann.

Um optimale Effizienz zu gewährleisten, verwenden Sie immer Töpfe mit flachem Boden, welche die Wärme gleichmäßig verteilen. Wenn der Boden nicht vollkommen eben ist, kann dies die Strom- und Wärmeleitung beeinträchtigen.

Wie Töpfe zu benutzen sind

Mindest-Topf-/Pfannendurchmesser für die verschiedenen Kochzonen

Um die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Oberfläche des Kochfeldes angegebenen Referenzpunkte abdecken und einen geeigneten Mindestdurchmesser aufweisen. Verwenden Sie immer die Kochzone, die

dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	Ø min (empfohlen)	Ø max (empfohlen)
Alle	110 mm	160 mm

Leere dünnbödige Töpfe und Pfannen

Verwenden Sie keine leeren Töpfe/Pfannen oder solche mit dünnem Boden auf dem Kochfeld, da so die Temperaturkontrolle oder die automatische Abschaltung der Kochzone bei zu hoher Temperatur unmöglich wäre, mit dem Risiko, den Topf oder die Oberfläche des Kochfeldes zu beschädigen. Sollte dies geschehen, berühren Sie nichts und warten Sie, bis alle Komponenten abgekühlt sind. Wenn eine Fehlermeldung erscheint, lesen Sie den Abschnitt "Problemlösung".

Ratschläge/Empfehlungen

Geräusche während des Betriebs

Bei Aktivierung einer Kochzone ertönt ein kurzer Summton. Diese Erscheinung ist typisch für Glaskeramikkochzonen und beeinflusst weder den Betrieb noch die Lebensdauer des Geräts. Das Geräusch kann von der Art des verwendeten Topfs abhängen. Bei einer starken Störung kann es sinnvoll sein, den Topf auszutauschen.

Reinigung und Wartung

- Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche hinterlassen könnten.
- Verzehren Sie keine Speisereste, die auf die Oberfläche und auf die funktionellen oder ästhetischen Elemente des Kochfeldes gefallen sind oder sich dort angesammelt haben könnten.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät muss dieses ausgeschaltet und spannungslos gemacht werden.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, damit keine Speiserückstände einbrennen. Es ist viel schwieriger, Spuren von verhärtetem oder verbranntem Schmutz zu entfernen.
- Um den täglichen Schmutz zu entfernen, verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel. Die Verwendung von neutralen Reinigungsmitteln wird unbedingt empfohlen.
- Spuren von verhärtetem Schmutz, z.B. überlaufende Milch beim Kochen, mit einem Schaber für Glaskeramikflächen entfernen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers.
- Entfernen Sie zuckerreiche Speisereste, z.B. Marmeladenspritzer beim Kochen, mit einem Schaber für Glaskeramikflächen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Solche Rückstände könnten, wenn sie nicht entfernt werden, die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Schaber für Glaskeramikflächen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Solche Rückstände könnten, wenn sie nicht entfernt werden, die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie die Kalkflecken mit einer kleinen Menge Entkalkerlösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Verwenden Sie die Oberfläche nicht zum Schneiden oder Zubereiten der Lebensmittel und achten Sie darauf, dass keine harten Gegenstände darauf fallen. Ziehen Sie keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

Problemlösung

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
ER03	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Kontinuierliche Tastenaktivierung erkannt. Wasser oder Topf auf dem Bedienfeld.	Entfernen Sie das Wasser oder den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld.
ER21	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochfeld ausreichend belüftet ist. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
E2	Die entsprechende Kochzone wird ausgeschaltet.	Leerer oder ungeeigneter Topf. Temperatur des Topfes oder der Glaskeramikoberfläche zu hoch. Temperatur der elektronischen Komponenten zu hoch.	Lassen Sie die das Kochfeld abkühlen. Verwenden Sie einen geeigneten Topf. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe.
E3	Die entsprechende Kochzone wird ausgeschaltet.	Ungeeigneter Topf. Der Topf verliert seine magnetischen Eigenschaften und kann das Induktionskochfeld beschädigen.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf. Der Fehler wird nach 8 Sek. automatisch gelöscht, und die Kochzone kann wieder verwendet werden. Bei weiteren Fehlern muss der Topf ausgetauscht werden. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	Versorgungsspannung und/oder -frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Überprüfen Sie die Versorgungsspannung und/oder -frequenz. Wenden Sie sich gegebenenfalls an den Kundendienst.
E8	Die Kochzonen sind ausgeschaltet.	Ventilatorausfall. Ventilator durch Staub oder Fäden blockiert.	Reinigen Sie den Ventilator und entfernen Sie alle Fremdkörper. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
EH	Die entsprechende Kochzone wird ausgeschaltet.	Temperatursensor der Kochzone blockiert. Eine ausreichende Temperaturänderung wird nach dem Einschalten des Kochfeldes nicht erkannt.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein, nachdem es abgekühlt ist. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Warten Sie einige Sekunden und schließen Sie dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an, der auf dem Display angezeigt wird.		

Wartung und Reparatur

- Stellen Sie sicher, dass die Wartung der elektrischen Komponenten ausschließlich dem Hersteller oder Kundendiensttechnikern anvertraut wird.
- Stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel nur durch den Hersteller oder Servicetechniker ersetzt werden.

Wenn ein Fehler auftritt, versuchen Sie, eine Lösung zu finden, indem Sie die Anweisungen in der Anleitung zur Problemlösung befolgen. Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich an Ihr IKEA Einrichtungshaus oder an Ihren Kundendienst.

Eine vollständige Liste der von IKEA benannten Kundendienstzentren und der zugehörigen Kontaktinformationen finden Sie auf der letzten Seite dieses Handbuchs.

Wenn Sie sich an den Kundendienst wenden, geben Sie bitte die folgenden Informationen an:

- Fehlertyp
- Gerätemodell (Art./Cod.)
- Seriennummer (S.N.)

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Boden des Geräts.

Im Falle einer unsachgemäßen Verwendung des Geräts oder einer Installation, die nicht von einem autorisierten Installateur durchgeführt wurde, könnte der Besuch des Servicetechnikers oder Händlers auch während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

Technische Daten

		Einheit	Wert
Produkttyp			Integriertes Kochfeld
Abmessungen	Breite	mm	290
	Tiefe	mm	520
	Höhe min./max.	mm	54
Gesamtleistung		W	3700

Parameter	Wert
Versorgungsspannung / -frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;
Gewicht des Gerätes	4,5 kg

Energieeffizienz des Kochfelds

ID-Nummer des Modells	VÄLBILDAD 204.675.92
Anzahl Kochzonen	2
Kochtechnologie	Induktion
Durchmesser der Kochzonen	Ø 160 mm
Stromaufnahme pro Kochzone (elektrischer Betrieb)	187 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes (elektrischer Betrieb)	187 Wh/kg

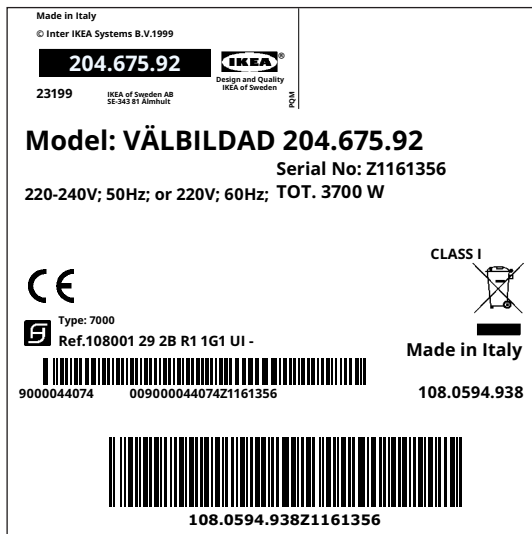
Produktinformation gemäß Verordnung Nr. 66/2014**Bezugsnormen:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE Dieses Gerät wurde gemäß den EWG-Richtlinien entworfen, hergestellt und vermarktet.

“Die technischen Daten sind auf dem Typenschild auf der Unterseite des Produkts angegeben.”

Typenschild

Das obenstehende Bild zeigt das Typenschild des Geräts.
Die Seriennummer ist produktspezifisch.


Sehr geehrter Kunde, bitte bewahren Sie das zusätzliche Typenschild auf, das auf dem Umschlag des mit dem Produkt gelieferten Sicherheitsdatenblattes angebracht ist. Auf diese Weise können wir Sie besser unterstützen, indem wir das von Ihnen gekaufte Kochfeld genau identifizieren, sollten Sie in Zukunft unsere Hilfe benötigen. Vielen Dank für Ihre Mitarbeit!

Informationen zum Umweltschutz

Entsorgung von Elektrogeräten

- Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf. Das ausrangierte Produkt muss vielmehr bei einer speziellen Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Mit der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Produkts trägt der Benutzer dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit aufgrund der nicht angemessenen Entsorgung zu vermeiden. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an die Gemeinde, den örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Verpackungsmaterial mit dem Symbol  ist wieder verwendbar. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial.

Energieeinsparung

Sie können jeden Tag beim Kochen Energie sparen, indem Sie die nachstehenden Ratschläge befolgen.

- Verwenden Sie beim Erwärmen von Wasser nur die erforderliche Menge.
- Decken Sie die Töpfe nach Möglichkeit immer mit dem Deckel ab.
- Bevor Sie die Kochzone aktivieren, stellen Sie den Topf auf.
- Stellen Sie die kleineren Töpfe auf die kleineren Kochzonen.
- Positionieren Sie die Töpfe direkt in der Mitte der Kochzone
- Nutzen Sie die Restwärme, um Lebensmittel warm zu halten oder zu schmelzen.

IKEA GARANTIE

Wie lange gilt die IKEA-Garantie?

Diese Garantie hat eine Gültigkeit von fünf (5) Jahren ab Kaufdatum des Geräts bei IKEA. Der Original-Kassenzettel ist als Kaufbeleg unerlässlich. Reparaturen im Rahmen der Garantie verlängern nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Wer übernimmt den Kundendienst?

Der von IKEA autorisierte Kundendienst führt die Serviceleistungen über seine eigene Organisation oder sein Netz autorisierter Servicepartner aus.

Was ist von der Garantie gedeckt?

Die Garantie gilt für Material- und/oder Konstruktionsfehler des Elektrogeräts und

ist ab dem Kaufdatum des Elektrogeräts in einer IKEA-Filiale gültig. Die Garantie gilt nur für im Hausgebrauch benutzte Elektrogeräte. Ausnahmen sind unter „Was ist nicht von der Garantie gedeckt?“ aufgeführt. Während der Garantiefrist übernimmt die Kundendienststelle die Reparaturkosten (Ersatzteile, Arbeits- und Reisekosten des technischen Personals), sofern das Produkt ohne übermäßige Kosten repariert werden kann. Diese Bedingungen entsprechen den UE-Richtlinien (99/44/EG) und den anwendbaren örtlichen Verordnungen. Altteile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird von IKEA unternommen, um das Problem zu beheben?

Der von IKEA beauftragte Servicepartner begutachtet das Produkt und entscheidet nach seinem Dafürhalten, ob es unter die Garantie fällt. Liegt ein Garantiefall vor, lässt der entsprechende IKEA Servicepartner das mangelhafte Produkt nach seinem Dafürhalten durch seine eigenen Servicezentren reparieren oder ersetzt es durch ein gleiches oder gleichwertiges Produkt.

Was ist nicht von der Garantie gedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Absichtliche Beschädigung oder Beschädigung durch Fahrlässigkeit; Schäden durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäße Installation oder Anschluss an falsche Stromspannung; Schäden durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Rost, Korrosion oder Wasserschäden; Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt in den Wasserleitungen sowie Schäden durch atmosphärische Einwirkungen oder Naturereignisse.
- Verschleißartikel wie Batterien und Glühlampen.
- Schäden an Dekorteilen oder nicht funktionellen Teilen, die den normalen Gebrauch des Elektrogeräts nicht beeinflussen, wie Kratzer oder farbliche Veränderungen.
- Schäden, die durch ungeeignete Substanzen oder Fremdkörper, Reinigung oder Lockerung der Filter, Abflusssysteme oder Einspülfächer hervorgerufen werden.
- Schäden an Teilen aus Glaskeramik, Zubehöerteilen, Korbeinsätzen für Geschirr und Bestecke, Zulauf- und Ablaufrohren, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Schirmen, Knöpfe, Verkleidungen und Teile von

Verkleidungen oder Hüllen, sofern derlei Schäden nicht durch Fabrikationsfehler verursacht wurden.

- Solche Fälle, in denen der Techniker keine Defekte festgestellt hat.
- Reparaturen, die nicht von einem IKEA Servicepartner durchgeführt wurden, sowie die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.
- Reparaturen, die durch die unsachgemäße oder nicht mit den Spezifikationen konforme Installation erforderlich werden.
- Gebrauch des Elektrogeräts in anderen Umgebungen, als im Haushalt, zum Beispiel zu professionellen oder kommerziellen Zwecken.
- Transportschäden. Wird das Produkt vom Kunden selber nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für etwaige Transportschäden. Wird das Produkt hingegen von IKEA an den Kunden geliefert, fallen etwaige Transportschäden unter die vorliegende Garantie.
- Kosten für die erneute Installation für das IKEA Gerät. Wenn jedoch ein IKEA Servicepartner oder eine andere autorisierter Kundendienststelle im Rahmen der Garantie eine Reparatur oder einen Austausch des Geräts vornimmt, muss dieser auch für den erneuten Einbau des reparierten Geräts oder die Installation des Ersatzgeräts, wenn erforderlich, Sorge tragen.

Diese Einschränkungen gelten nicht für kunstgerecht von Fachpersonal und unter Verwendung von Original-Ersatzteilen ausgeführte Anpassungen an die Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes.

Anwendbarkeit der nationalen Gesetze

Die IKEA Garantie bietet den Kunden zusätzlich zu den gesetzlich

vorgeschriebenen Rechten des jeweiligen Anwenderlandes spezifische Rechte. Diese Bedingungen beschränken jedoch in keiner Weise die in den einschlägigen Gesetzen beschriebenen Verbraucherrechte.

Gültigkeitsbereich

Für in einem EU-Land gekaufte und in ein anderes EU-Land verbrachte Elektrogeräte werden Leistungen je nach den in dem Zweitland anwendbaren Garantiebedingungen erbracht. Eine Verpflichtung zur Bereitstellung der Leistungen gemäß Garantiebedingungen besteht nur, wenn das Gerät in Übereinstimmung steht und installiert wurde mit:

- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem die Garantie eingefordert wird;
- den Sicherheitshinweisen in der Bedienungsanleitung.

After-Sales-Kundendienst für IKEA Elektrogeräte:

Wenden Sie sich in den folgenden Fällen an den After-Sales-Kundendienst von IKEA:

1. Anforderung eines Kundendiensts auf Garantie;
2. Klärungen zum Einbau von IKEA Elektrogeräten in den speziellen Küchenmöbeln von IKEA. Nicht geboten werden Unterstützung oder Klärungen bezüglich:
 - Installation von kompletten IKEA Küchen;
 - Elektroanschlüsse (bei ohne Kabel und Stecker gelieferten Geräten), Wasseranschlüsse und Anschlüsse an die Gasversorgung, die von einem Techniker einer autorisierten Kundendienststelle ausgeführt werden müssen.
3. Erklärungen zum Inhalt der Bedienungsanleitung und der Spezifikationen des IKEA Elektrogeräts.

Für beste Serviceleistungen sollten die Montageanleitungen und/oder die Bedienungsanleitung aufmerksam gelesen werden, bevor der Kundendienst kontaktiert wird.

Kontaktaufnahme im Bedarfsfall



Auf der letzten Seite dieses Handbuchs ist die vollständige Liste der zugelassenen IKEA-Kundendienststellen mit den entsprechenden Telefonnummern aufgeführt.

Wichtig! Um einen schnelleren Service zu gewährleisten, empfehlen wir die am Ende dieses Handbuchs aufgelisteten Telefonnummern zu nutzen. Bei der Serviceanforderung beziehen Sie sich immer auf die spezifischen Codes der Geräte, die Sie in diesem Handbuch finden. Bevor Sie uns kontaktieren, sollten Sie den IKEA Produkt-Code (8-stellig) des Elektrogeräts, für das Sie Unterstützung benötigen, bereit legen.

Wichtig! KASSENBON AUFBEWAHREN!

! Er gilt als Kaufnachweis und muss bei Garantieansprüchen vorgelegt werden. Auf dem Kassenbon sind auch der Name und der Code (8-stellig) des IKEA Elektrogeräts angegeben, das Sie gekauft haben.

Noch mehr Hilfe?

Für weitere Fragen, die nicht mit dem Kundendienst für Geräte zusammenhängen, wenden Sie sich bitte an die nächstgelegene IKEA-Filiale. Bitte lesen Sie vor der Kontaktaufnahme sorgsam die Unterlagen des Geräts durch.