


Sommaire

Consignes de sécurité	50	Fonction de gestion de la puissance	63
Installation	55	Guide à l'utilisation des casseroles	64
Raccordement électrique	56	Nettoyage et entretien	65
Description du produit	57	Solution des inconvénients	66
Indicateurs	57	Caractéristiques techniques	68
Bandeau de commande	58	Efficacité énergétique table de cuisson	68
Limitation de la puissance	59	Plaque signalétique	69
Fonctions	60	Aspects environnementaux	70
Tableau de cuisson	62	GARANTIE IKEA	70

Consignes de sécurité

 Pour votre sécurité et pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel avant son installation et sa mise en fonction. Toujours conserver ces instructions avec l'appareil, même en cas de cession ou de transfert à des tiers. Il est important que les utilisateurs connaissent toutes les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité de l'appareil.

Ces tables de cuisson disposent de systèmes d'induction conformes aux exigences des directives EMC et EMF et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les porteurs de pacemakers ou d'autres implants électroniques doivent consulter leur médecin ou le fabricant de ces implants pour évaluer leur degré de sensibilité aux interférences.

 Faire effectuer les raccordements électriques par un technicien spécialisé. Avant de procéder au raccordement électrique, lire la section RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.


Pour les appareils munis d'un cordon d'alimentation, les bornes ou la section des fils entre le point d'ancrage du cordon et les bornes doivent être disposées de manière à permettre

d'extraire le conducteur sous tension en amont du câble de mise à la terre au cas où le cordon sortirait de son ancrage.

- En aucun cas le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des dommages éventuellement provoqués par une installation ou une utilisation impropre.
- Vérifier que la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil correspond à la tension du secteur.
- Les dispositifs de sectionnement doivent être installés dans l'équipement fixe, conformément aux normes sur les systèmes de câblage.
- Pour les appareils de Classe I, contrôlez que le réseau d'alimentation de votre intérieur dispose d'une mise à la terre appropriée.
- Raccorder l'appareil au secteur avec un interrupteur omnipolaire.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par un service après-vente agréé ou par un technicien spécialisé, afin d'éviter tout risque ou situation de danger.

 **AVERTISSEMENT:** Avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection.


- Utiliser uniquement les vis et les petites pièces fournies avec l'appareil.

 **AVERTISSEMENT:** Toute installation de vis ou de dispositifs de fixation non conformes à ces instructions peut entraîner des risques de décharges électriques.

- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils ne soient

surveillés par un adulte.

- Surveiller les enfants. S'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et aient été instruites sur la manière d'utiliser l'appareil en sécurité par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à condition que ce soit sous la surveillance attentive d'une personne responsable et après avoir été instruits sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

 **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles peuvent atteindre de très hautes températures durant l'utilisation.

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT : Si la surface présente des fissures, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.

- Ne pas actionner l'appareil si sa surface est fissurée ou si des dommages sont visibles dans l'épaisseur du matériau.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des parties du corps mouillées.
- Ne pas utiliser des appareils à vapeur pour nettoyer le produit.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la table de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.
- Utiliser la commande prévue pour éteindre la table de cuisson après son utilisation, ne pas s'en remettre aux capteurs des casseroles.

AVERTISSEMENT : Il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez de l'huile ou des graisses. Cela pourrait provoquer une situation de danger et un risque d'incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre des flammes avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et étouffer le feu, par exemple avec un couvercle ou une couverture d'extinction.

ATTENTION : Surveiller le processus de cuisson. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche via un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil doit être installé de manière à permettre le sectionnement de l'alimentation électrique avec un

écart entre les contacts (3 mm) à même d'assurer le sectionnement complet dans des conditions de surtension de catégorie III.

- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- S'assurer que le dispositif est directement raccordé à la prise de courant.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs, de multiprises ou de rallonges pour raccorder l'appareil.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Contrôlez constamment les friteuses durant leur utilisation: l'huile surchauffée risque de s'incendier.
- Ne pas actionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparée.
- Ne jamais installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Ne pas se tenir debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Ne pas poser de casseroles ou de poêles sur le bord, sous risque d'endommager les joints en silicone.

Installation

Le technicien chargé de l'installation est tenu de se conformer à la législation, aux réglementations, aux directives et aux normes (règlements sur la sécurité des installations électriques, le recyclage correct des composants, etc.) en vigueur dans le pays d'utilisation.

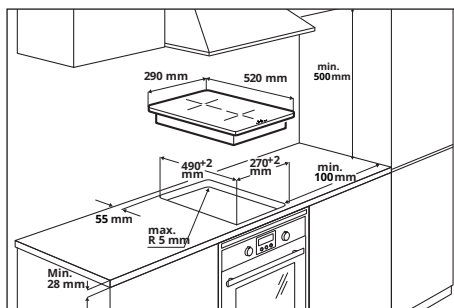
- Pour plus d'informations sur l'installation, voir les Instructions de montage.
- Ne pas utiliser de colle silicone entre l'appareil et le plan de travail.
- Veiller à ce que l'espace sous la table de cuisson soit suffisant pour permettre l'aération. Voir les Instructions de montage.
- Le fond de l'appareil peut devenir très chaud. Si l'appareil est monté au-dessus de tiroirs, installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour empêcher l'accès au fond. Voir les Instructions de montage.
- La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.
- Réaliser une ouverture frontale d'au moins 28 cm² dans le meuble qui accueillera la table de cuisson, afin de permettre une bonne ventilation du produit.

Exigences relatives au bloc cuisine

- Si l'appareil est monté sur des matériaux inflammables, respecter scrupuleusement les directives et les règlements relatifs aux installations à basse tension et à la prévention contre l'incendie.
- Dans les unités à encastrer, appliquer

les composants (en matière plastique ou en bois plaqué) avec des colles résistant à la chaleur (min. 85 °C): l'utilisation de matériaux ou de colles inadaptés risque de provoquer la déformation ou le décollement des composants.

- L'utilisation de bordures décoratives en bois massif autour du plan de travail derrière l'appareil est autorisée, à condition que la distance minimale soit toujours conforme aux indications fournies dans les plans d'installation.



- Pour plus d'informations sur l'installation, voir les Instructions de montage.
- En absence de four sous la table de cuisson, installer un panneau de séparation sous l'appareil, comme illustré dans les instructions de montage.

Raccordement électrique



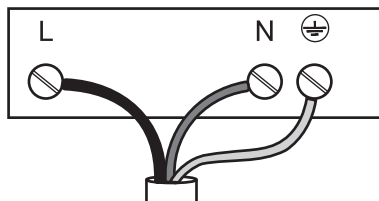
AVERTISSEMENT: Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.

- Avant d'effectuer les raccordements, vérifier que la tension nominale de l'appareil indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur. La plaque signalétique est appliquée sur le côté inférieur de la table de cuisson.
- Suivre le schéma de raccordement (situé sur la face inférieure de la table de cuisson)
- Utiliser exclusivement des pièces d'origine fournies par le service des pièces détachées.
- L'appareil est fourni avec son cordon d'alimentation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le remplacer par un cordon d'origine. Contactez le centre d'appels de votre magasin IKEA.

de référence pour ce qui concerne la tension du secteur en vigueur au niveau national).

Schéma de raccordement

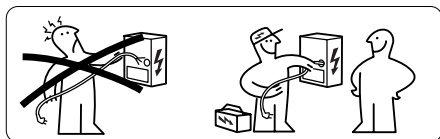
220V-240V 1N ~



L	Marron
N	Bleu
	Jaune / Vert



Attention! Ne pas souder les câbles!

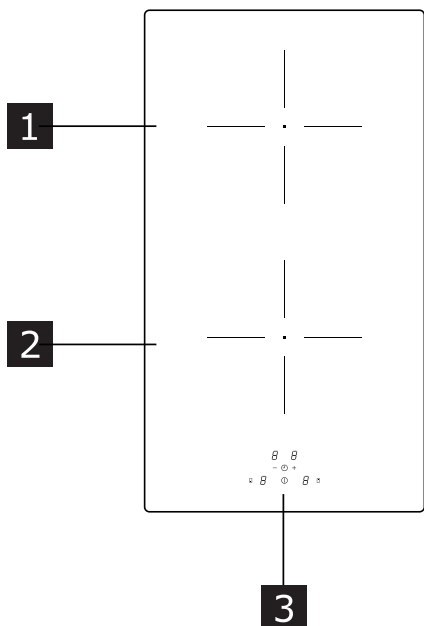


Raccordement électrique

- Les raccordements électriques doivent être effectués par un technicien spécialisé.
- Cet appareil présente une connexion de type "Y" avec un cordon d'alimentation de type H05V2V2-F. Connexion MONOPHASÉ: section min. des conducteurs: 3x1,5 mm².
- Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- S'assurer que les caractéristiques de l'installation électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) correspondent à celles de l'appareil.
- Brancher l'appareil de la manière indiquée dans le schéma (conformément aux normes

Description du produit

Disposition de la surface de cuisson




- 1 Zone de cuisson simple (160 mm) 1400 W, avec fonction Boost de 2100 W.
- 2 Zone de cuisson simple (160 mm) 1400 W, avec fonction Boost de 2100 W.
- 3 Bandeau de commande

Indicateurs

Détection de présence d'une casserole

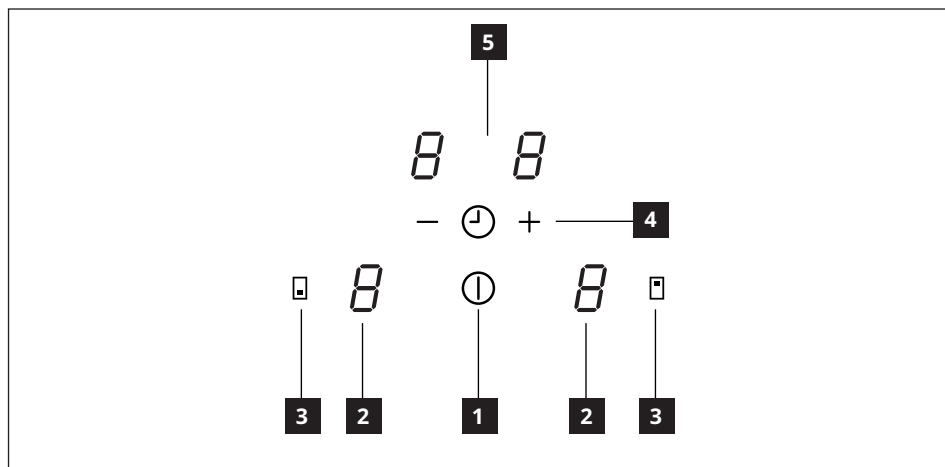
Chaque zone de cuisson possède un système de détection de la présence de casserole sur la table de cuisson.

Le système de détection de présence de casserole reconnaît les casseroles à fond aimantable adaptées aux tables de cuisson à induction.

Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou on utilise une casserole inadaptée, le symbole  s'affiche.

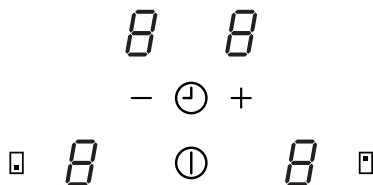
Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité indiquant que la surface de la zone de cuisson a toujours une température de 50 °C ou plus, ce qui risque de provoquer des brûlures si on la touche avec les mains nues. Le digit de la zone de cuisson correspondante affiche **H**.

Bandeau de commande

- 1** Branché/Débranché
- 2** Indicateur de niveau de puissance.
- 3** Touche de sélection de la zone de cuisson
- 4** Niveau de puissance / Contrôle du minuteur
- 5** Indicateur du temps de cuisson

Limitation de la puissance



Lors du premier branchement de l'appareil au secteur, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction de la capacité réelle de l'installation électrique domestique.

Si cela n'est pas nécessaire, la table de cuisson peut être activée directement en intervenant sur Ⓢ, autrement, suivre la marche ci-après pour accéder au menu.



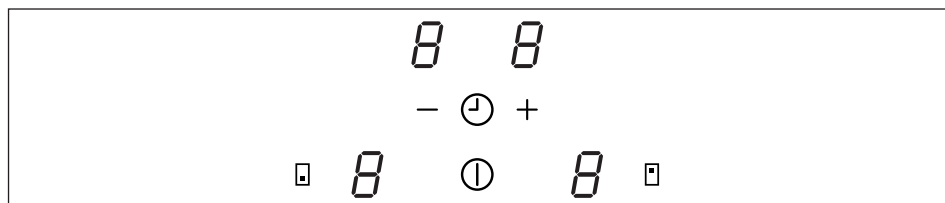
- Brancher la table de cuisson au secteur.
- Tous les digits s'éclairent pendant quelques secondes.
- Dès que les digits se sont éteints, appuyer sur les touches de sélection de la table de cuisson   et garder l'appui pendant 5 secondes jusqu'à ce que la configuration actuelle des digits s'affiche.
- Intervenir sur "+" et sur "-" pour sélectionner une consommation de puissance appropriée, en suivant le tableau ci-après.
- Appuyer de nouveau sur les touches de sélection de la table de cuisson et garder l'appui pendant 5 secondes pour valider la sélection.

Tableau des valeurs:

Configuration	kW	Notes
0	3,7 kW	Réglage initial standard
1	3,5 kW	
2	3 kW	
3	2,5 kW	
4	2 kW	
5	1,5 kW	

Fonctions



Fonction de limitation de puissance/ temps	<p>Cette fonction de sécurité permet d'éteindre une zone de cuisson qui n'a pas subi de variations pendant un certain délai.</p> <p>Tableau des temps d'extinction:</p>																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Niveau de puissance</th> <th>Temps de débranchement (minutes)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>516</td></tr> <tr><td>2</td><td>402</td></tr> <tr><td>3</td><td>318</td></tr> <tr><td>4</td><td>258</td></tr> <tr><td>5</td><td>210</td></tr> <tr><td>6</td><td>138</td></tr> <tr><td>7</td><td>138</td></tr> <tr><td>8</td><td>108</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Niveau de puissance	Temps de débranchement (minutes)	1	516	2	402	3	318	4	258	5	210	6	138	7	138	8	108	9	90	P
Niveau de puissance	Temps de débranchement (minutes)																					
1	516																					
2	402																					
3	318																					
4	258																					
5	210																					
6	138																					
7	138																					
8	108																					
9	90																					
P	5																					

Fonction Boost	<p>La fonction Boost peut être utilisée pour fournir un niveau de puissance extra dans une zone de cuisson pendant un délai de 5 minutes. Cette fonction est utile pour porter à ébullition une grande quantité d'eau.</p>
	<p>Activation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner une zone de cuisson. - Appuyer sur " + " jusqu'à atteindre le niveau " 9 ". - Appuyer de nouveau pour régler la fonction Boost. - Le digit correspondant affiche P. <p>La fonction Boost est réglée pendant un délai de 5 minutes.</p>
	<p>Désactivation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner une des zones de cuisson avec la fonction Boost active. - Appuyer sur " - ". <p>La fonction se désactive automatiquement après 5 minutes.</p>

Dispositif de sécurité enfants	<p>Cette fonction permet d'éviter un actionnement accidentel de l'appareil. La validation est donnée lorsque le digit affiche L. Si une zone est encore chaude, H et L s'alternent.</p>
	<p>Activation: Brancher la table de cuisson et s'assurer qu'aucune des zones de cuisson n'est active.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appuyer en même temps sur □ et sur " - " et relâcher. - Appuyer de nouveau sur " □ ". - Les digits des zones de cuisson affichent L.
	<p>Désactivation temporaire: Appuyer en même temps sur la touche □ et sur la touche " - " et relâcher. La fonction est désactivée avec la table de cuisson branchée. Lorsqu'on éteint et on rallume la table de cuisson, la fonction demeure active.</p>
	<p>Désactivation permanente: Brancher la table de cuisson et s'assurer qu'aucune des zones de cuisson n'est active.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appuyer en même temps sur □ et sur " - " et relâcher. - Appuyer de nouveau sur " - ". <p>La fonction se désactive. Lorsqu'on éteint et on rallume la table de cuisson, ne s'affiche plus L.</p>
Minuteur (générique)	<p>Le minuteur démarre un compte à rebours qui peut être réglé de 1 à 99 minutes. À la fin du délai paramétré, un signal sonore retentit. Appuyer sur une touche quelconque pour l'arrêter. Les zones de cuisson fonctionnent de manière autonome durant le fonctionnement du minuteur.</p>
	<p>Activation: Brancher la table de cuisson et s'assurer qu'aucune des zones de cuisson n'est active.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appuyer en même temps sur la touche "+ " et sur la touche " - ". - Le digit du minuteur affiche " 0 0 ". - Régler le temps avec " + " et " - ". - Ne rien toucher pendant 10 secondes, après lesquelles le minuteur démarrera le compte à rebours. <p>Lorsque la valeur est " 0 0 ", appuyer sur " - " pour régler le temps à 30 minutes. Répéter ces opérations pour modifier une valeur déjà paramétrée.</p>
	<p>Désactivation: Brancher la table de cuisson et s'assurer qu'aucune des zones de cuisson n'est active.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appuyer en même temps sur "+ " et sur " - ". - Régler " 0 0 " avec " + " et " - ". - Ne toucher à rien pendant 10 secondes.

Minuteur des zones de cuisson	<p>Ce minuteur démarre un compte à rebours pour le débranchement d'une zone de cuisson spécifique. Il peut être réglé de 1 à 99 minutes. Durant ce délai, la zone de cuisson fonctionne normalement. Les zones de cuisson sont autonomes et elles peuvent donc être programmées individuellement. À la fin du délai paramétré, un signal sonore retentit. Appuyer sur une touche quelconque pour l'arrêter.</p>
	<p>Activation: Avec la table de cuisson activée, une casserole en position et la zone de cuisson en fonction:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner la zone de cuisson souhaitée et régler la puissance. - Appuyer en même temps sur "+" et sur "-". - Le digit du minuteur qui indique "00" et le point à côté de la zone de cuisson correspondante commencent à clignoter. - Régler le temps avec "+" et "-". - Ne rien toucher pendant 10 secondes, après lesquelles le minuteur démarrera le compte à rebours. <p>Lorsque la valeur est "0", appuyer sur "-" pour régler le temps à 30 minutes. Répéter ces opérations pour modifier une valeur déjà paramétrée. Le minuteur peut être réglé pour les deux zones de cuisson. Le minuteur affichera le compte à rebours le plus court des deux.</p>
	<p>Désactivation: Avec la table de cuisson activée, une casserole en position et la zone de cuisson en fonction:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner la zone de cuisson souhaitée. - Appuyer en même temps sur "+" et sur "-". - Régler "00" avec "+" et "-". - Ne toucher à rien pendant 10 secondes.

Tableau de cuisson

Niveau de puissance	Mode de cuisson	À utiliser pour
1	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Réchauffer	Riz
4	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuisson prolongée, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée
7	Friture légère	Rösti (beignets de pommes de terre), omelettes, plats panés et frits, saucisses
8	Friture, friture dans l'huile abondante	Viande, frites
9	Friture rapide à haute température	Steaks
P	Chauffage rapide	Eau bouillante

Fonction de gestion de la puissance

Ce produit intègre une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique. Voir la figure.

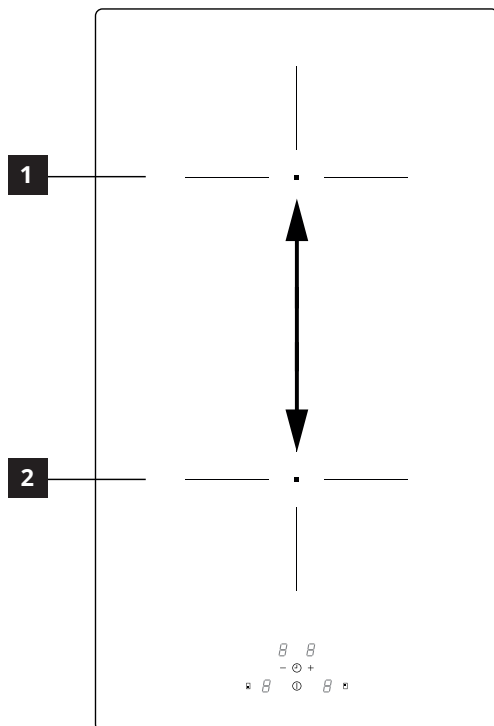
Cette fonction permet de surveiller la charge électrique et limite la puissance maximale fournie à 3700 W entre les zones de cuisson (1 et 2), en optimisant la distribution de la puissance et en évitant la surcharge du système.

Table de cuisson à pleine puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson appartenant au même groupe et, si nécessaire, diminue automatiquement la puissance de l'autre zone de cuisson (la dernière commande est prioritaire).

Table de cuisson avec réglage de la limitation de puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson et ne permet pas de régler la puissance des autres zones de cuisson au-delà de la limite (pour augmenter la puissance d'une zone de cuisson, le niveau de puissance des autres zones doit être baissé manuellement).

Exemple:

Si le niveau boost (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne pourra pas dépasser le niveau 9 en même temps et sera automatiquement limitée.




Guide à l'utilisation des casseroles

Quelles casseroles utiliser

Utiliser exclusivement des casseroles avec un fond en matériau ferromagnétique, elles sont adaptées à une utilisation sur les tables de cuisson à induction:

- fonte
- acier émaillé
- acier au carbone
- acier inoxydable (même si non complètement)
- aluminium avec revêtement ferromagnétique ou un fond avec une plaque ferromagnétique.

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est appropriée, contrôler la présence du symbole  (généralement estampillé sur le fond). Vous pouvez également approcher un aimant au fond du récipient. S'il reste accroché au fond, la casserole peut être utilisée sur une table de cuisson à induction.

Pour assurer une efficacité optimale, toujours utiliser des casseroles et des poêles à fond plat, qui répartissent la chaleur de manière uniforme. Si le fond n'est pas parfaitement plat, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Comment utiliser les casseroles

Diamètre minimum de la casserole/poêle selon les différentes zones de cuisson.

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

Toujours utiliser la zone de cuisson

correspondant le mieux au diamètre du fond de la casserole.

Zone de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min (conseillé)	Ø max (conseillé)
Toutes	110 mm	160 mm

Casseroles ou poêles vides ou avec un fond peu épais

Ne pas utiliser de casseroles ou de poêles vides ou avec fond peu épais sur la table de cuisson, car cela ne permettrait pas de contrôler la température ou d'éteindre automatiquement la zone de cuisson si la température était trop élevée, entraînant le risque d'endommager la casserole ou la surface de la table de cuisson. Si cela se produit, ne toucher à rien et attendre que tous les éléments refroidissent.

Si un message d'erreur s'affiche, voir la section « Solution des inconvénients ».

Suggestions et conseils

Bruits durant le fonctionnement

À l'activation d'une zone de cuisson, un léger bourdonnement pourrait se produire. Ce phénomène, typique des zones de cuisson en vitrocéramique, n'influence ni le fonctionnement, ni la durée de vie de l'appareil. Le bruit peut dépendre de la casserole utilisée. En présence d'une forte nuisance sonore, il pourrait être utile de changer de casserole.

Nettoyage et entretien

- Ne jamais utiliser de tampons à recurer, laine d'acier, acide muriatique ou autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- Ne consommez aucun résidu alimentaire qui serait tombé ou se serait déposé sur la surface et sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la table de cuisson.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre ou débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation, afin d'éviter la combustion des résidus alimentaires. Les traces de saleté durcies ou brûlées sont bien plus difficiles à éliminer.
- Éliminer la saleté quotidienne avec un chiffon doux ou une éponge avec un produit détergent approprié. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Utiliser les produits détergents neutres.
- Enlevez toute trace de saleté durcie, par exemple du lait qui a débordé pendant l'ébullition, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le raclage à utiliser.
- Enlever les résidus alimentaires riches en sucre, par exemple les éclaboussures de confiture pendant la cuisson, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Enlever tout résidu de matière plastique fondue à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité d'une solution anticalcaire, par exemple du vinaigre ou du jus de citron. Pour ce faire, attendre que la table de cuisson soit froide. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.
- Ne pas couper ou préparer des aliments sur la surface et ne pas y faire tomber d'objets durs. Ne pas faire glisser des casseroles ou des plats sur la surface.
- Ne pas utiliser des appareils de nettoyage à vapeur.

Solution des inconvénients

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
ER03	La table de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Détection d'une activation continue des touches. Eau ou casserole présente sur le bandeau de commande.	Enlever l'eau ou la casserole de la surface en vitrocéramique ou du bandeau de commande.
ER21	La table de cuisson s'éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Attendre que la table de cuisson se refroidisse. S'assurer que la table de cuisson est suffisamment ventilée. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E2	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole vide ou non appropriée. La température de la casserole ou de la surface en vitrocéramique est trop élevée. Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir la table de cuisson. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas faire chauffer des casseroles vides.
E3	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole non appropriée. La casserole est en train de perdre ses propriétés magnétiques et risque d'endommager la table de cuisson à induction.	Utiliser une casserole appropriée. L'erreur s'efface automatiquement après 8 s et la zone de cuisson peut de nouveau être utilisée. En présence d'autres erreurs, il est utile de changer de casserole. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E6	La zone de cuisson ne s'active pas.	Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage.	Contrôler la tension et/ou la fréquence du secteur. S'il y a lieu, contacter le service après-vente.
E8	Les zones de cuisson s'éteignent.	Ventilateur en panne. Ventilateur bloqué par de la poussière ou des tissus.	Nettoyer le ventilateur et enlever les corps étrangers s'il y a lieu. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
EH	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Capteur de température de la zone de cuisson en panne. Au branchement de la table de cuisson le capteur ne détecte pas une variation de température suffisante.	Désactiver la table de cuisson, attendre qu'elle se soit refroidie avant de la rebrancher. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Débrancher la table de cuisson. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la table de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur.		

Entretien et réparation

- Faire effectuer l'entretien des composants électriques exclusivement par le fabricant ou par les techniciens du service après-vente.
- Faire remplacer les cordons endommagés exclusivement par le fabricant ou par les techniciens du service après-vente.

En cas de panne, essayer de la résoudre en suivant les indications fournies dans le guide à la solution des inconvénients. Si le problème persiste, contactez votre magasin IKEA ou le service après-vente. Vous trouverez une liste complète des services après-vente agréés par IKEA et les informations de contact correspondantes à la dernière page de cette notice.

Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir les informations suivantes:

- type de panne
- modèle de l'appareil (Art./Code)
- numéro de série (S.N.)

Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est appliquée sur le fond de l'appareil.

En cas d'utilisation impropre de l'appareil ou d'installation non effectuée par un installateur agréé, vous pourriez devoir payer la sortie du technicien du service après-vente ou du revendeur, cela même durant la période de validité de la garantie.

Caractéristiques techniques

		Unité	Valeur
Type de produit			Table de cuisson intégrée
Dimensions	Largeur	mm	290
	Profondeur	mm	520
	Hauteur min/max	mm	54
Puissance totale		W	3700

Paramètre	Valeur
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz
Poids de l'appareil	4.5 kg

Efficacité énergétique de la table de cuisson

Identification du modèle	VÄLBILDAD 204.675.92
Nombre de zones de cuisson	2
Technologie de cuisson	Induction
Diamètre des zones de cuisson	Ø 160 mm.
Consommation d'énergie électrique par zone de cuisson (fonctionnement électrique)	187 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (fonctionnement électrique)	187 Wh/kg

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

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

C Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux directives CEE.

“Les données techniques figurent sur la plaque appliquée sur le fond du produit.”

Plaque signalétique

La figure ci-dessus représente la plaque signalétique de l'appareil.
Le numéro de série est spécifique pour chaque produit.


Chère cliente, cher client, veuillez conserver la plaque signalétique additionnelle appliquée sur la couverture de la Notice de sécurité fournie avec l'appareil.
Cela nous permettra d'identifier avec précision la table de cuisson que vous avez achetée, en cas de nécessité d'assistance.
Merci de votre collaboration!

Aspects environnementaux

Élimination des électroménagers

- Le symbole  marqué sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être éliminé comme un déchet ménager normal. Cet appareil doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recyclage des composants électriques et électroniques. Assurez-vous que cet appareil a été éliminé correctement, vous participerez ainsi à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et pour la santé pouvant découler d'une élimination inappropriée. Pour des informations plus détaillées sur la manière de recycler ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Élimination des emballages

Les matériaux marqués du symbole  sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

Économie d'énergie

Les conseils ci-après vous permettront d'économiser quotidiennement de l'énergie durant la cuisson.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, utilisez uniquement la quantité nécessaire.
- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec leur couvercle.
- Bien mettre en place la casserole avant d'activer la zone de cuisson.
- Utiliser les zones de cuisson plus petites pour les petites casseroles.
- Placer les casseroles directement au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser la chaleur résiduelle pour garder chauds les aliments ou pour les faire fondre.

GARANTIE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA. L'original du ticket de caisse est indispensable comme preuve de l'achat. Toute réparation effectuée dans le cadre de la garantie n'a pas pour conséquence de prolonger la période de garantie de l'appareil.

Qui se charge du service après-vente ?

Le service après-vente aux clients sera garanti par le prestataire du service désigné par IKEA par le biais de sa propre organisation ou de son propre réseau de partenaires contractuels agréés.

Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts éventuels liés aux matériaux et/ou à la fabrication de l'électroménager et elle est valable à partir de la date d'achat de l'électroménager dans un point de vente IKEA. Cette garantie n'est valable que sur les électroménagers destinés à un usage domestique. Les exceptions sont décrites dans la rubrique « Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ? » Pendant la période de validité de la garantie, les coûts de réparation (pièces de rechange, main-d'œuvre et déplacements du personnel technique) seront pris en charge par le service après-vente, à condition que l'accès à l'appareil pour la réparation ne comporte pas de frais particuliers. Ces conditions sont conformes aux directives UE (N° 99/44/

CE) et aux normes et réglementations locales applicables. Les pièces remplacées deviendront de la propriété d'IKEA.

Comment interviendra IKEA pour résoudre le problème ?

Le prestataire du service désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, si celui-ci fait partie des prestations en garantie. Dans le cas affirmatif, le prestataire du service après-vente IKEA ou son partenaire contractuel agréé, par le biais de ses services d'assistance, décidera à sa seule discrétion si réparer le produit défaillant ou si le remplacer par un produit identique ou de valeur équivalente.

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

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés délibérément ou dus à une négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions de fonctionnement, d'une installation non correcte ou dus à un branchement à une tension erronée, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou les dommages provoqués par l'eau, y compris les dommages causés par un excès de calcaire dans les conduites hydriques et les dommages causés par des événements atmosphériques et naturels.
- Les consommables, tels que les piles et les ampoules.
- Les parties décoratives et non fonctionnelles qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'électroménager, de même que des rayures ou des variations de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des substances ou des corps étrangers et le nettoyage et le débouchage des filtres, les systèmes de vidange ou les compartiments à lessive.
- Les dommages occasionnés sur des éléments tels que vitrocéramique, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints,

ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de carrosserie, à moins qu'il puisse être prouvé que ces dommages ont été provoqués par des défauts de fabrication.

- Les cas où aucune défektivité n'a été constatée lors de la visite d'un technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par les techniciens du service après-vente désigné par IKEA, ou par un partenaire contractuel agréé ou lorsque les pièces utilisées pour la réparation ne sont pas d'origine.
- Les réparations causées par une installation non correcte ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'électroménager dans un environnement non domestique, par exemple pour un usage professionnel.
- Les dommages occasionnés par le transport. En cas de transport effectué par le client jusqu'à son domicile ou à une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages qui se seraient vérifiés pendant le transport. Cependant, si le transport au domicile du client est effectué par IKEA, tout dommage éventuel dû au transport sera couvert par la présente garantie.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA. Toutefois, si un prestataire de service désigné par IKEA ou son partenaire contractuel agréé effectue une réparation ou un remplacement de l'appareil dans le cadre de la garantie, le prestataire ou le partenaire contractuel agréé devra également réinstaller l'appareil réparé ou, le cas échéant, installer l'appareil de remplacement.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux travaux effectués dans les règles de l'art par des personnels qualifiés utilisant des pièces d'origine pour adapter l'appareil aux normes de sécurité d'un autre pays de l'UE.

Application des lois nationales

La garantie IKEA donne au client des droits légaux spécifiques en plus des droits prévus par la loi et qui varient selon les pays. Cependant, ces conditions ne limitent en aucune manière les droits du consommateur décrits dans la législation locale.

Zone de validité

Pour les électroménagers achetés dans un pays de l'UE et transportés dans un autre pays de l'UE, les services seront fournis sur la base des conditions de garantie applicables dans le nouveau pays. L'obligation de fournir le service sur la base des conditions de la garantie subsiste seulement si l'appareil est conforme et installé conformément :

- aux spécifications techniques du pays dans lequel l'application de la garantie est demandée ;
- aux informations relatives à la sécurité figurant dans le manuel de l'utilisateur.

Service Après-vente dédié aux électroménagers IKEA :

N'hésitez pas à contacter un service Après-vente IKEA pour :

1. demander un service en bénéficiant de la garantie ;
2. demander des éclaircissements au sujet de l'installation des électroménagers IKEA dans les meubles de cuisine spécifiques d'IKEA. Le service ne fournira pas d'assistance ou d'éclaircissements au sujet de :
 - l'installation de cuisines complètes IKEA ;
 - les connexions électriques (si l'appareil est fourni sans câbles ni fiches), branchements hydrauliques et branchements au réseau du gaz qui doivent être effectués par un technicien d'assistance agréé;
3. demander des éclaircissements au sujet du contenu du manuel de l'utilisateur ou des spécifications de l'électroménager IKEA.

Pour vous garantir la meilleure assistance, avant de nous contacter, veuillez lire attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur.

Comment nous joindre si vous avez besoin de notre intervention

Voir la liste complète des prestataires de service IKEA avec les numéros de téléphone

nationaux indiqués à la dernière page de ce manuel.

Important ! Pour garantir un service plus rapide, nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone indiqués à la fin de ce manuel. Lors d'une demande d'assistance, toujours faire référence aux codes spécifiques de l'appareil indiqués dans ce manuel. Avant de nous contacter, assurez-vous d'avoir à portée de main le code produit IKEA (8 chiffres) relatif à l'appareil pour lequel vous demandez l'assistance.

Important ! CONSERVEZ LE TICKET DE CAISSE ! C'est votre preuve d'achat et il vous sera demandé de le présenter pour bénéficier de la garantie. Le ticket de caisse contient aussi le nom et le code (à 8 chiffres) de chaque électroménager IKEA que vous avez acheté.

Besoin d'aide supplémentaire ? Pour toute question supplémentaire ne concernant pas le service après-vente des appareils, veuillez contacter votre magasin IKEA le plus proche. Nous vous prions de lire attentivement la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.