HÖGKLASSIG

pl tr

Design and Quality
IKEA of Sweden



POLSKI
Pełny wykaz punktów serwisowych współpracujących z firmą IKEA wraz z numerami telefonów w poszczególnych krajach znajduje się na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.



TÜRKÇE
IKEA tarafından tayin edilen Satış Sonrası Servis Sağlayıcılarının ve ilgili ulusal telefon numaralarının tam listesi için lütfen bu kılavuzun son sayfasına bakınız.

POLSKI **4**

TÜRKÇE **32**

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Wskazówki dotyczące naczyń	22
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	7	Konserwacja i czyszczenie	23
Instalacja	10	Rozwiązywanie problemów	24
Podłączenie do sieci elektrycznej	10	Dane techniczne	27
Opis urządzenia	12	Efektywność energetyczna	27
Codzienna eksploatacja	14	Ochrona środowiska	29
Uniwersalne indukcyjne pole grzejne	17	GWARANCJA IKEA	29
Tabela gotowania	21		

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

⚠ Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .

- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.

- PRZESTROGA: Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do konserwacji należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- OSTRZEŻENIE: Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z

urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Instalacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Urządzenie może zainstalować wyłącznie uprawniony instalator.

ⓘ Postępować zgodnie z instrukcją montażu dołączoną do urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Upewnić się, że przestrzeń pod płytą grzejną jest wystarczająca do zapewnienia przepływu powietrza.
- Spód urządzenia może się mocno nagrzewać. Instalując urządzenie nad szufladami, należy zamontować niepalną płytę oddzielającą pod urządzeniem, aby uniemożliwić dostęp do jego spodniej części.

Podłączenie elektryczne

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia instalacji elektrycznej powinien wykonać uprawniony instalator.
- Urządzenie należy uziemić .
- Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie odcinające zasilanie wszystkich biegunów. Urządzenie odcinające zasilanie musi zapewniać odległość izolacyjną rozłączonych biegunów co najmniej 3 mm.

Sposób użytkowania

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.

- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Uważać, aby nie upuścić przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

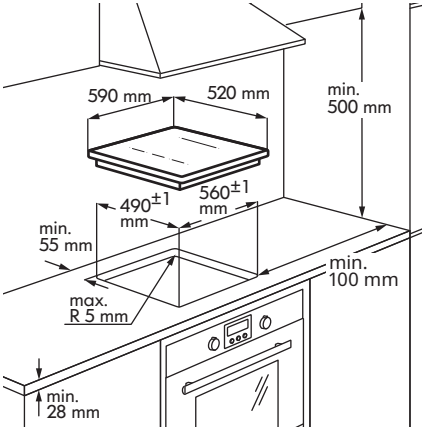
Utylizacja

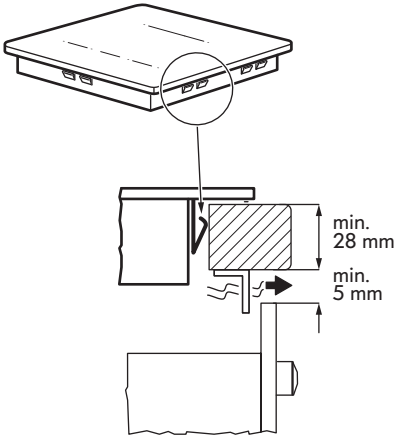
⚠ **OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

Instalacja

Informacje ogólne





ⓘ 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.)!

- Szczegółowe informacje dotyczące instalacji znajdują się w Instrukcji montażu.
- Jeśli pod płytą grzejną nie ma piekarnika, należy zamontować pod urządzeniem płytę oddzielającą zgodnie z instrukcją montażu.
- Nie stosować uszczelniacza silikonowego między urządzeniem i blatem.

Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

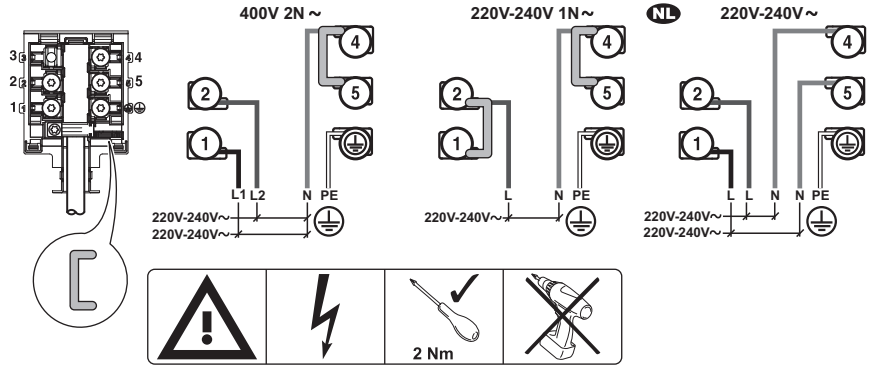
⚠ **OSTRZEŻENIE!** Wszystkie połączenia instalacji elektrycznej musi wykonać uprawniony instalator.

Podłączenie do sieci elektrycznej

- Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe urządzenia podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z dostępnym napięciem zasilania. Tabliczka znamionowa znajduje się na dolnej części obudowy płyty grzejnej.
- Podłączenie należy wykonać zgodnie ze schematem połączeń (znajduje się on w dolnej części obudowy płyty grzejnej).
- Należy używać wyłączenie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez dział części zamiennych.
- Przewód zasilający nie jest dołączony do urządzenia. Należy zakupić odpowiedni przewód zasilający w specjalistycznym sklepie. Połączenie jedno- lub dwufazowe wymaga użycia przewodu odpornego na temperaturę minimum 70°C. Przewód

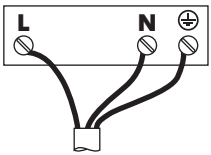
musi być obowiązkowo zaopatrzony w końcówki izolacyjne. Zgodnie z normami IEC do połączenia jednofazowego należy używać: przewodu zasilającego 3 x 4 mm², natomiast do połączenia dwufazowego: przewodu zasilającego 4 x 2,5 mm². W pierwszej kolejności należy przestrzegać odpowiednich norm krajowych.
- Przy podłączaniu urządzenia na stałe należy w instalacji zastosować wyłącznik.
- Połączenie oraz złącza należy wykonać zgodnie ze schematem połączeń.
- Przewód uziemiający, który powinien być dłuższy niż przewody przewodzące prąd, należy podłączyć do odpowiedniego zacisku.
- Zabezpieczyć przewód połączeniowy zaciskami lub obejmami.

Schemat połączeń



Umieścić między śrubami zworki , jak pokazano na rysunku.

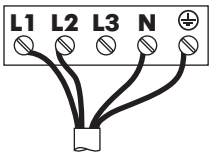
Główne połączenia zasilania, faza 1



Kolory przewodów:

⏚	Żółto-zielony
N	Niebieski
L	Czarny lub brązowy

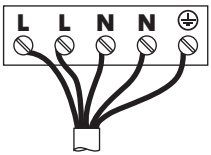
Główne połączenia zasilania, faza 2



Kolory przewodów:

⏚	Żółto-zielony
N	Niebieski
L1	Czarny
L2	Brązowy

NL Główne połączenia zasilania, faza 2



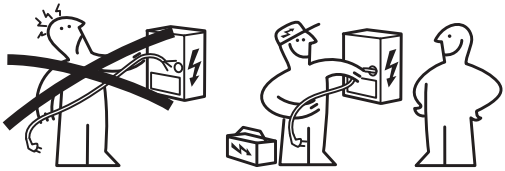
Kolory przewodów:

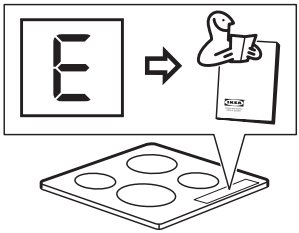
⏚	Żółto-zielony
N	Niebieski
N	Niebieski
L	Czarny
L	Brązowy

Należy dobrze dokręcić śruby zaciskowe!

Po podłączeniu płyty grzejnej do instalacji elektrycznej należy sprawdzić, czy wszystkie pola grzejne działają. Umieścić naczynie z wodą na polu grzejnym i na krótki czas ustawić poszczególne pola grzejne na maksymalną moc.

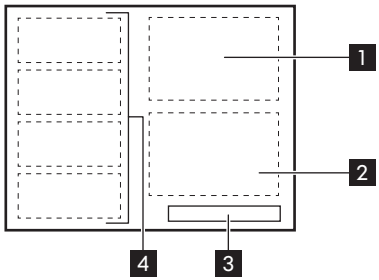
Jeśli po włączeniu płyty grzejnej po raz pierwszy na wyświetlaczu pojawi się symbol E3 lub E8, należy zapoznać się z rozdziałem „Rozwiązywanie problemów."





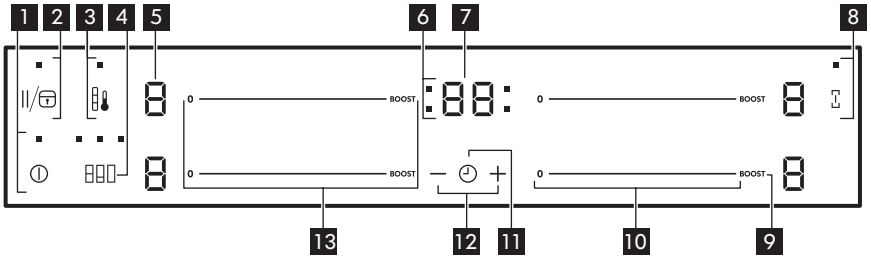
Opis urządzenia

Układ powierzchni gotowania



1. Pojedyncze pole grzejne (170 x 265 mm) o mocy 2300 W z funkcją Booster (3200 W)
2. Pojedyncze pole grzejne (170 x 265 mm) o mocy 2300 W z funkcją Booster (3200 W)
3. Panel sterowania
4. Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna (440 x 220 mm) z funkcją Booster (3600 W)

Układ panelu sterowania



1 ⏻ Włączanie i wyłączanie urządzenia.

2 ⏸/⏱ Włączanie i wyłączanie funkcji Pauza / Blokada uruchomienia.

3 Włączanie i wyłączanie funkcji Gotowanie ze wstępnymi ustawieniami.

4 Przełączanie między trybami Multi-Flexi.

5 Pokazuje ustawienie mocy grzania.

6 Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.

7 Wskazanie zegara: 00-99 minut.

8 Włączanie i wyłączanie funkcji Bridge.

9 **BOOST** Włączanie funkcji Booster.

10 Wybór ustawień mocy grzania: 0 - 9.

11 Wybór funkcji Zegar.

12 + / — Przedłużanie i skracanie czasu.

13 Pokazuje ustawienie mocy grzania uniwersalnej indukcyjnej powierzchni grzejnej.

Wskazania ustawień mocy grzania

Wskazanie	Opis
0	Pole grzejne jest wyłączone.
1 – 9	Pole grzejne jest włączone.
⏸	Działa funkcja Pauza.
P	Działa funkcja Booster.
E + cyfra	Nieprawidłowe działanie. Patrz „Rozwiązywanie problemów”.
H	Pole grzejne jest nadal gorące (ciepło resztkowe).
L	Działa funkcja Blokada uruchomienia .
F	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
-	Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.
1_ / 1- / 1¯	Włączony jest tryb Gotowanie ze wstępnymi ustawieniami.

Wskaźnik ciepła resztkowego

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym! Po wyłączeniu urządzenia pola grzejne wychładzają się stopniowo. Należy zawsze zwracać uwagę na wskaźnik ciepła resztkowego [H].

Ciepło resztkowe można wykorzystać do roztapiania lub podtrzymywania temperatury potraw.

Codzienna eksploatacja

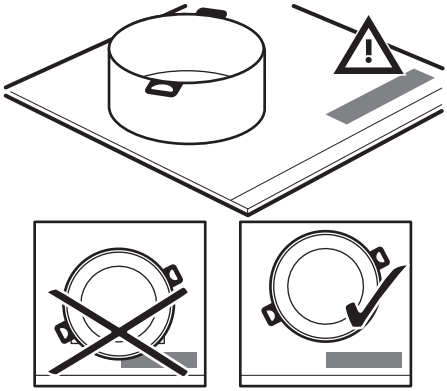
⏻ Włączanie i wyłączanie

Dotknąć ⏻ przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

Rozmieszczanie naczyń

ⓘ Nie przykrywać panelu sterowania naczyniami ani innymi przedmiotami.
Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania. Istnieje zagrożenie uszkodzenia elementów elektronicznych.

Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego. Upewnić się, że naczynie nie wykracza poza oznaczenie pola grzejnego.



Samoczynne wyłączenie

Funkcja powoduje automatyczne wyłączenie urządzenia w następujących sytuacjach:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone;
- po włączeniu urządzenia nie zostanie ustawiona moc grzania;
- jeden z symboli zakryto jakimś przedmiotem (patelnią, ścierką itp.) przez czas dłuższy niż ok. 10 sekund;
- pole grzejne nie zostanie włączone przed upływem określonego czasu lub nie zostanie zmienione ustawienie mocy grzania lub dojdzie do przegrzania urządzenia (np. przy wygotowaniu się zawartości naczynia). Zaświeci się symbol [-]. Przed ponownym użyciem należy ustawić pole grzejne na [0].

Ustawienie mocy	Samoczynne wyłączenie po
[ıı], [1] – [2]	6 godz.
[3] – [4]	5 godz.
[5]	4 godz.
[6] – [9]	1,5 godz.

ⓘ Jeśli naczynie jest nieodpowiednie, na wyświetlaczu zaświeci się [F], a po upływie 2 minut wskaźnik pola grzejnego wyłączy się.

Regulacja mocy grzania

Dotknąć regulatora mocy w miejscu odpowiadającym wybranej mocy grzania. W razie potrzeby skorygować ustawienie w lewo lub prawo. Nie zwalniać dotyku aż do ustawienia wybranej mocy grzania.



Korzystanie z funkcji Booster

Funkcja Booster powoduje dodatkowe zwiększenie mocy indukcyjnych pól grzejnych. Aby ją włączyć należy dotknąć **BOOST** – na wyświetlaczu zaświeci się P. Po upływie maksymalnie 10 minut indukcyjne pola grzejne automatycznie powrócą do ustawienia mocy 9.

Funkcja Bridge

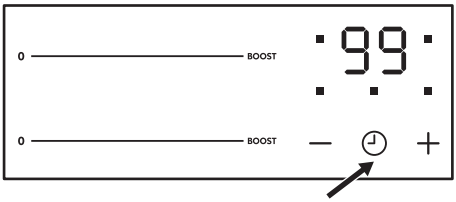
Funkcja ta łączy dwa pola grzejne po prawej stronie, które działają jak jedno pole grzejne. Najpierw należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych.

Aby włączyć funkcję, należy dotknąć . Aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania, należy dotknąć jednego z symboli.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.

Użycie zegara

Dotknąć kilkakrotnie , aż zacznie migać wskaźnik wybranego pola grzejnego. Na przykład 00 dla prawego przedniego pola grzejnego.



Dotknąć przycisku + lub — zegara, aby ustawić czas w zakresie od **00** do **99** minut. Gdy wskaźnik pola grzejnego zaczynie migać wolniej, rozpocznie się odliczanie czasu. Ustawić moc grzania.

Gdy moc grzania jest ustawiona i upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, zacznie migać wskazanie **00**, a pole grzejne automatycznie się wyłączy. Jeśli pole grzejne nie jest używane i upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie **00**.

Dotknąć , aby wyłączyć funkcję wybranego pola grzejnego – wskaźnik tego pola grzejnego zacznie migać szybciej. Dotknąć —, po czym rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu do wartości **00**. Wskaźnik pola grzejnego zgaśnie.

Pauza

Funkcja służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania . Gdy działa ta funkcja, nie można zmienić ustawienia mocy grzania. Funkcja nie blokuje funkcji zegara.

- Aby włączyć tę funkcję, należy dotknąć . Pojawi się symbol .
- Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć . Włączy się ustawiona poprzednio moc grzania.

Blokada uruchomienia

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

Aby włączyć funkcję:

- Włączyć urządzenie za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania.

- Dotknąć ⏯ przez 4 sekundy. Pojawi się symbol L.
- Wyłączyć urządzenie za pomocą ⏻.

Aby wyłączyć funkcję:

- Włączyć urządzenie za pomocą ⏻. Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć ⏯ przez 4 sekundy. Pojawi się symbol 0.
- Wyłączyć urządzenie za pomocą ⏻.

Aby dezaktywować funkcję na czas jednego cyklu gotowania:

- Włączyć urządzenie za pomocą ⏻. Pojawi się symbol L.
- Dotknąć ⏯ przez 4 sekundy. W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania. Teraz można korzystać z urządzenia.
- Po wyłączeniu urządzenia za pomocą ⏻ funkcja ponownie się włączy.

OffSound Control – wyłączanie i włączanie dźwięków

Wyłączanie dźwięków
Wyłączyć urządzenie.

Dotknąć ⏻ przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy. Dotknąć ⏯ przez 3 sekundy. Zaświeci się 60– dźwięki są włączone. Dotknąć +, zaświeci się b1– dźwięki są wyłączone.

Gdy ta funkcja jest aktywna, dźwięki emitowane są jedynie w następujących sytuacjach:

- po dotknięciu ⏻
- gdy na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

Włączanie dźwięków
Wyłączyć urządzenie.

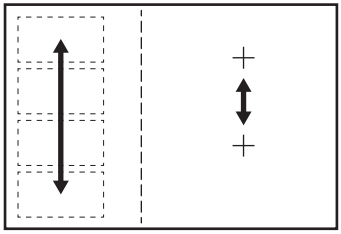
Dotknąć ⏻ przez 3 sekundy. Wyświetlacz zaświeci się i zgaśnie. Dotknąć ⏯ przez 3 sekundy. Zaświeci się b1, ponieważ dźwięki są wyłączone. Dotknąć +, zaświeci się 60. Dźwięki są włączone.

Funkcja wymiany mocy

Jeśli włączone są różne pola grzejne, a pobierana moc przekracza ograniczenia zasilania, ta funkcja dzieli dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby chronić bezpieczniki instalacji domowej.

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Ustawienie mocy grzania wybranego pola grzejnego jest zawsze priorytetem. Pozostała moc zostanie podzielona między poprzednio aktywowanymi polami grzejnymi w kolejności odwrotnej do wyboru.
- Wskazanie dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie między początkową wybraną a zmniejszoną mocą grzania.
- Zaczekać, aż wyświetlacz przestanie migać, lub zmniejszyć moc grzania ostatniego wybranego pola grzejnego. Pola grzejne będą kontynuować pracę przy zmniejszonej mocy grzania. W razie potrzeby zmienić ustawienia mocy grzania pól grzejnych ręcznie.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



Uniwersalne indukcyjne pole grzejne

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

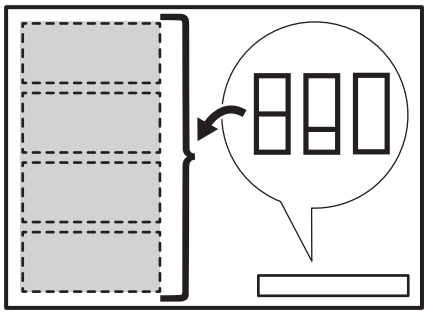
Multi-Flexi zdalnego uruchomienia

Uniwersalne indukcyjne pole grzejne składa się z czterech sekcji. Sekcje można połączyć w dwa pola grzejne o różnej wielkości lub w jedno duże pole grzejne. Sposób połączenia sekcji wybiera się za pomocą trybu odpowiedniego do rozmiaru używanych naczyń. Dostępne są trzy tryby: Tryb Multi-Flexi 2 + 2 sekcje (włącza się automatycznie przy włączeniu płyty grzejnej), tryb Multi-Flexi 3 + 1 sekcja oraz tryb Multi-Flexi 4 sekcje.

ⓘ Do regulacji mocy grzania służą dwa regulatory mocy po lewej stronie.

Przełączanie między trybami

Do przełączania między trybami służy symbol: ⊟⊟□.

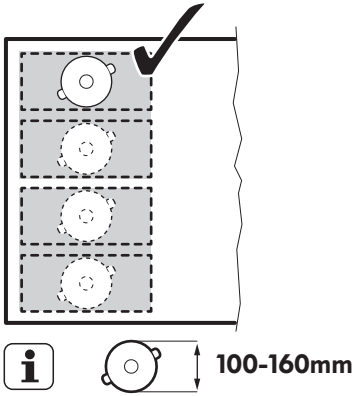


ⓘ Przełączenie trybu powoduje ustawienie mocy grzania z powrotem na **0**.

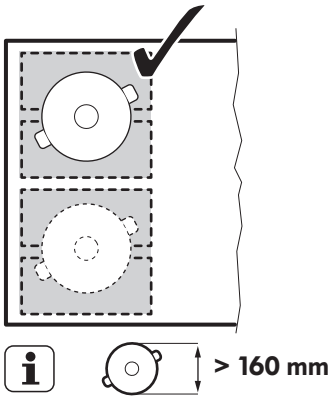
Średnica i ustawianie naczyń

Wybrać tryb odpowiedni do wielkości i kształtu naczynia. Naczynie powinno w możliwie jak największym stopniu zakrywać wybrany obszar. Naczynie powinno być ustawione centralnie na wybranym obszarze!

Naczynia o średnicy dna poniżej 160 mm należy ustawiać centralnie na jednej sekcji.



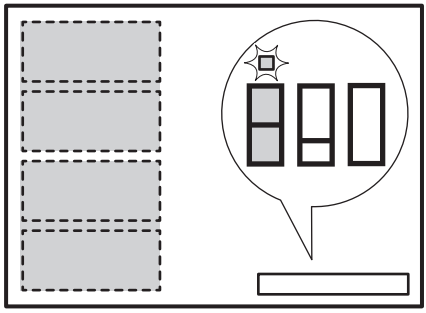
Naczynia o średnicy dna powyżej 160 mm należy ustawiać centralnie między dwiema sekcjami.



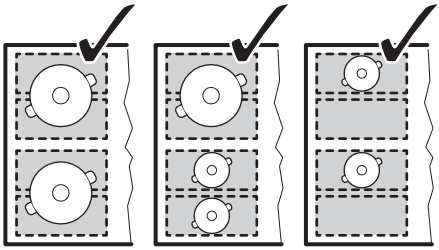
Tryb Multi-Flexi 2 + 2 sekcje

Tryb ten uruchamia się po włączeniu płyty grzejnej. W tym trybie sekcje są połączone w dwa osobne pola grzejne. Moc grzania można ustawić osobno dla każdego pola.

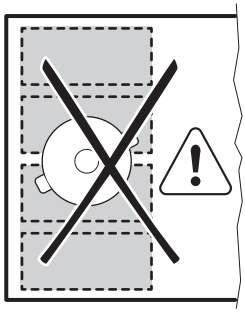
Służą do tego dwa regulatory mocy po lewej stronie.



Prawidłowe ustawienie naczynia:



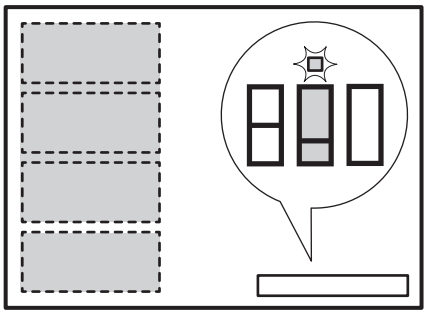
Nieprawidłowe ustawienie naczynia:



Tryb Multi-Flexi 3 + 1 sekcje

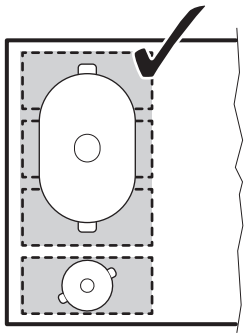
Aby włączyć tryb, należy naciskać ⊟⊟□, aż zaświeci się wskaźnik odpowiedniego trybu.

W tym trybie trzy tylne sekcje są połączone w jedno pole grzejne. Przednia sekcja nie jest połączona i działa jako osobne pole grzejne. Moc grzania można ustawić osobno dla każdego pola. Służą do tego dwa regulatory mocy po lewej stronie.

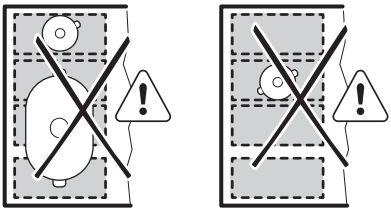


Prawidłowe ustawienie naczynia:

W tym trybie należy ustawić naczynie na trzech połączonych sekcjach. Jeśli naczynie jest mniejsze niż dwie sekcje, na wyświetlaczu pojawi się [F], a po 2 minutach pole grzejne wyłączy się.

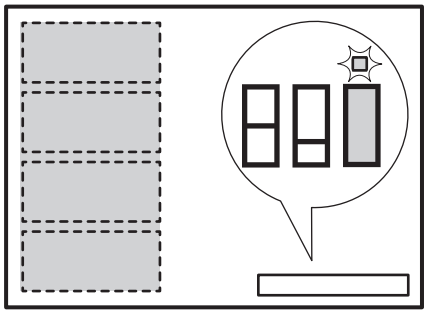


Nieprawidłowe ustawienie naczynia:



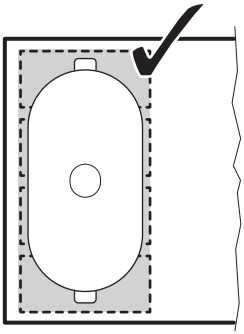
Tryb Multi-Flexi 4 sekcje

Aby włączyć tryb, należy naciskać , aż zaświeci się wskaźnik odpowiedniego trybu. W tym trybie wszystkie sekcje są połączone w jedno pole grzejne. Do regulacji mocy grzania służy jeden z regulatorów mocy po lewej stronie.

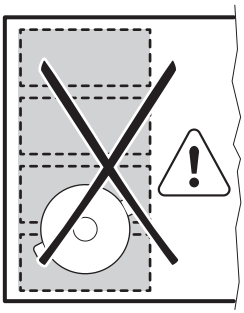


Prawidłowe ustawienie naczynia:

W tym trybie naczynie należy ustawić na czterech połączonych sekcjach. Jeśli naczynie jest mniejsze niż trzy sekcje, na wyświetlaczu pojawi się F, a po 2 minutach pole grzejne wyłączy się.



Nieprawidłowe ustawienie naczynia:



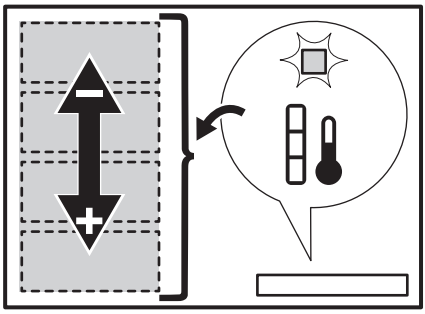
Gotowanie ze wstępnymi ustawieniami zdalnego uruchomienia

Funkcja umożliwia regulację temperatury za pomocą przestawienia naczynia w inne miejsce indukcyjnego pola grzejnego.

Funkcja ta powoduje podział indukcyjnego pola grzejnego na trzy obszary o różnych ustawieniach mocy grzania. Płyta grzejna wykrywa położenie naczynia i dostosowuje moc grzania odpowiednio do tego położenia. Naczynie można ustawić w położeniu przednim, środkowym lub tylnym. Gdy

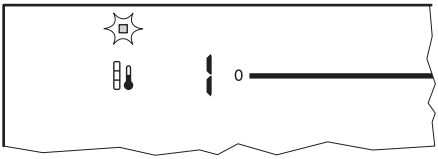
naczynie jest ustawione z przodu, moc grzania jest największa. Przesunięcie naczynia w położenie środkowe lub tylne powoduje zmniejszenie mocy grzania.

Podczas korzystania z funkcji należy używać tylko jednego naczynia.

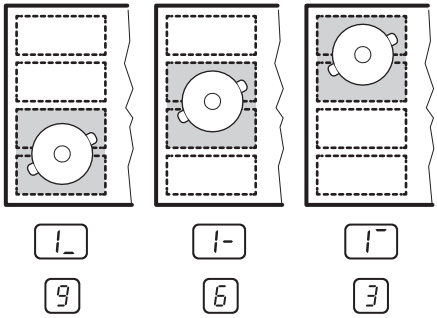


Informacje ogólne:

- Minimalna średnica naczynia odpowiedniego do korzystania z tej funkcji wynosi 160 mm.
- Wskaźnik mocy grzania regulatora mocy lewego tylnego pola grzejnego pokazuje położenie naczynia na indukcyjnym polu grzejnym. Przednie [1_], środkowe [1-], tylne [1¯].



- Wskaźnik mocy grzania regulatora mocy lewego przedniego pola grzejnego pokazuje ustawienie mocy grzania. **Do zmiany ustawień mocy grzania służy regulator mocy lewego przedniego pola grzejnego.**
- Przy pierwszym uruchomieniu funkcji wybrane są następujące ustawienia mocy grzania: [9] dla przedniego, [6] dla środkowego oraz [3] dla tylnego położenia.



Ustawienia mocy grzania można zmienić osobno dla każdego położenia. Przy następnym uruchomieniu funkcji płyta grzejna będzie pamiętać wybrane ostatnio ustawienia mocy grzania. W przypadku awarii zasilania płyta przywróci domyślne ustawienia funkcji.

Włączanie funkcji

Aby włączyć funkcję, należy ustawić naczynie w odpowiednim położeniu na polu grzejnym. Dotknąć . Zaświeci się wskaźnik nad symbolem. Jeśli na polu grzejnym nie zostanie ustawione naczynie, włączy się [F], a po 2 minutach uniwersalne indukcyjne pole grzejne zostanie ustawione na [0].

Wyłączanie funkcji

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć lub ustawić moc grzania na [0]. Wskaźnik nad symbolem zgaśnie.

Tabela gotowania

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
4 - 5	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja Booster jest włączona.		

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Wskazówki dotyczące naczyń

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Odpowiednie naczynia

Używać wyłącznie naczyń odpowiednich do płyt indukcyjnych. Naczynia muszą być wykonane z materiału ferromagnetycznego, jak:

- żeliwo;
- stal emaliowana;
- stal węglowa;
- stal nierdzewna (większość rodzajów);
- aluminium z powłoką ferromagnetyczną lub płytką ferromagnetyczną.

Aby ustalić, czy naczynie jest odpowiednie, należy sprawdzić obecność symbolu (jest zwykle wybity na dnie naczynia). Można także przyłożyć magnes do dna naczynia. Jeśli przylgnie do dna, naczynie będzie działać na płycie indukcyjnej.

W celu zapewnienia optymalnej wydajności należy zawsze używać naczyń z płaskim dnem, które równomiernie rozprowadza ciepło. Nierówne dno naczynia wpływa negatywnie na moc grzejną i przewodzenie ciepła.

Sposób użycia

Minimalna średnica dna naczyń dla różnych powierzchni grzejnych

Aby płyta grzejna działała prawidłowo, naczynia muszą mieć odpowiednią minimalną średnicę dna, a także zakrywać jedno lub więcej oznaczeń na powierzchni płyty grzejnej.

Należy zawsze używać pola grzejnego o wielkości najbardziej zbliżonej do średnicy dna naczynia.

Pole grzejne	Średnica naczynia [mm]
Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna	100[1)]
Prawe tylne	145 - 265
Prawe przednie	145 - 265

1) Minimalna średnica dna naczynia dla jednej sekcji.

Puste naczynia lub naczynie o cienkim dnie

Nie używać na płycie grzejnej pustych naczyń lub naczyń o cienkim dnie, ponieważ urządzenie nie będzie mogło monitorować ich temperatury lub wyłączy się automatycznie, jeśli temperatura będzie zbyt wysoka. Może to spowodować uszkodzenie naczynia lub powierzchni płyty grzejnej. W takiej sytuacji nie należy dotykać niczego i zaczekać, aż wszystkie elementy ostygną.

Jeśli pojawi się komunikat o błędzie, należy zapoznać się z częścią „Rozwiązywanie problemów".

Wskazówki i porady
Odgłosy podczas gotowania

Gdy pole grzejne jest włączone, może na krótko zabrzęczeć.To charakterystyczne dla wszystkich indukcyjnych pól grzejnych i nie wpływa negatywnie na działanie ani trwałość urządzenia. Odgłos zależy od użytego naczynia. Jeśli jest on bardzo uciążliwy, pomocna może być zmiana naczynia.

Normalne odgłosy pracy płyty indukcyjnej

Technologia indukcji opiera się na wytwarzaniu pól elektromagnetycznych, które generują ciepło bezpośrednio na dnie naczynia. Garnki i patelnie mogą powodować różne dźwięki lub wibracje w zależności od tego, w jaki sposób zostały wyprodukowane. Odgłosy te opisane są w następujący sposób:

- **Niskie buczenie (jak transformator)**: dźwięk powstaje podczas gotowania przy

wysokim poziomie ciepła. Bazuje na ilości energii przekazanej z płyty kuchennej do naczynia. Hałas ustaje lub cichnie, gdy poziom ciepła zostanie zmniejszony.
- **Ciche gwizdanie**: ten dźwięk powstaje, gdy naczynie do gotowania jest puste. Ustaje, gdy do naczynia zostaną wlane płyny lub włożona żywność.
- **Trzaskanie**: ten dźwięk występuje w przypadku naczyń kuchennych wykonanych z warstw z różnych materiałów. Jest to spowodowane drganiami powierzchni w miejscu, gdzie stykają się różne materiały. Dźwięk pojawia się na naczyniu i może się różnić w zależności od ilości jedzenia lub płynu oraz metody gotowania (np. gotowanie, gotowanie na wolnym ogniu, smażenie).
- **Głośne gwizdanie**: ten dźwięk pojawia się w przypadku naczyń wykonanych z warstw różnych materiałów ułożonych jedna na drugiej i gdy są one dodatkowo używane z maksymalną wydajnością i na dwóch polach grzejnych. Dźwięk ustaje cichnie, gdy poziom ciepła zostanie zmniejszony.
- **Odgłosy wentylatora**: do prawidłowego działania układu elektronicznego niezbędna jest regulacja temperatury płyty kuchennej. W tym celu płyta wyposażona jest w wentylator chłodzący, który jest aktywowany w celu obniżenia i regulacji temperatury układu elektronicznego. Wentylator może również nadal działać po wyłączeniu urządzenia, jeśli wykryta temperatura płyty jest wciąż zbyt wysoka po jej wyłączeniu.
- **Rytmiczne dźwięki, podobne do tykania zegara**: dźwięk ten pojawia się tylko wtedy, gdy działają co najmniej trzy pola grzejne i znika lub słabnie, gdy niektóre z nich zostaną wyłączone. Opisane odgłosy są normalnym elementem opisywanej technologii indukcyjnej i nie należy ich traktować jako wady.

Konserwacja i czyszczenie

Informacje ogólne

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Ze względów bezpieczeństwa zabrania się czyszczenia urządzenia parą i myjkami wysokociśnieniowymi.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Ostre przedmioty i środki do szorowania mogą uszkodzić urządzenie. Po każdym użyciu urządzenia należy je wyczyścić i usunąć zabrudzenia przy użyciu wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Usunąć również pozostałości środków czyszczących.

ⓘ Zarysowania lub ciemne plamy na szkle ceramicznym, których nie można usunąć, nie mają wpływu na działanie urządzenia.

Usuwanie trudnych do usunięcia osadów i zabrudzeń

Natychmiast usuwać pozostałości potraw zawierających cukier, tworzyw sztucznych i folii aluminiowej. Najlepszym narzędziem do czyszczenia szklanej powierzchni jest skrobak. Nie należy on do wyposażenia urządzenia. Skrobak należy przyłożyć pod kątem do powierzchni płyty i usunąć zabrudzenia, przesuwając po niej ostrzem. Przetrzeć urządzenie szmatką zwilżoną wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Na koniec wytrzeć szklaną powierzchnię do sucha czystą szmatką.

Ślady osadu z kamienia i wody, plamy tłuszczu lub metaliczne odbarwienia należy

usunąć po ostygnięciu urządzenia. Używać wyłącznie specjalnego środka czyszczącego do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.

Rozwiązywanie problemów

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można włączyć urządzenia lub urządzenie nie działa.	Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z autoryzowanym instalatorem.
	W ciągu 10 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
	Równocześnie dotknięto dwóch lub więcej symboli.	Dotykać na raz tylko jednego symbolu.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyść panel sterowania i odczekaj kilka sekund przed ponownym włączeniem.
Rozlega się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłącza się. Podczas wyłączania płyty grzejnej rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jeden lub więcej symboli na panelu sterowania.	Usunąć przedmiot zakrywający symbole.
Urządzenie wyłącza się.	Położono przedmiot na symbolu ⏻.	Usunąć przedmiot zakrywający symbole.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko.	Jeżeli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby się nagrzać, należy skontaktować się z serwisem.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Działa funkcja Funkcja wymiany mocy.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Symbole mocno się nagrzewają.	Naczynie jest za duże lub ustawione za blisko elementów sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnału podczas dotykania symboli na panelu sterowania.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Uniwersalne indukcyjne pole grzejne nie nagrzewa naczynia.	Naczynie znajduje się w nieodpowiednim miejscu na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym.	Ustawić naczynie w odpowiednim miejscu na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym. Miejsce ustawienia naczynia zależy od włączonej funkcji lub od trybu funkcji. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
	Średnica dna naczynia jest nieodpowiednia do włączonej funkcji lub trybu funkcji.	Należy użyć naczynia o średnicy odpowiedniej do włączonej funkcji lub trybu funkcji. Na pojedynczej sekcji uniwersalnego indukcyjnego pola grzejnego należy używać naczynia o średnicy poniżej 160 mm. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
Wyświetla się [-].	Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wyświetla się F.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz „Wskazówki dotyczące naczyń”.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz „Wskazówki dotyczące naczyń”.
	Brak naczynia na polu grzejnym lub pole grzejne nie zostało całkowicie zakryte.	Postawić naczynie na polu grzejnym, tak aby całkowicie zakryło pole grzejne.
	Włączony jest tryb Multi-Flexi. Naczynie nie zakrywa co najmniej jednej sekcji odpowiadającej włączonemu trybowi funkcji.	Ustawić naczynie na odpowiedniej liczbie sekcji odpowiadających włączonemu trybowi funkcji lub zmienić tryb funkcji. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
	Włączony jest tryb Gotowanie ze wstępnymi ustawieniami. Na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym umieszczono dwa naczynia.	Użyć tylko jednego naczynia. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
Wyświetla się E oraz liczba.	W płycie grzejnej wystąpiła usterka.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania na pewien czas. Odłączyć bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeżeli wskazanie E pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym instalatorem.

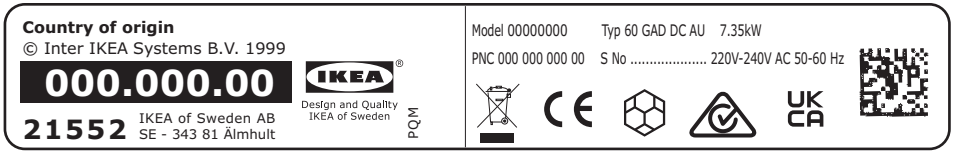
Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wyświetla się E4.	W płycie grzejnej wystąpił błąd, ponieważ zawartość naczynia wygotowała się. Zadziałała funkcja Samoczynne wyłączenie i zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych.	Wyłączyć płytę grzejną. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli powodem było naczynie, komunikat o błędzie zniknie. Wskaźnik ciepła resztkowego nadal może być włączony. Należy zaczekać, aż naczynie ostygnie. Sprawdzić, czy naczynie jest przeznaczone do płyty grzejnej. Patrz „Wskazówki dotyczące naczyń”.

Jeśli wystąpił problem, należy podjąć próbę jego rozwiązania, postępując zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi rozwiązywania problemów. Jeśli problemu nie można rozwiązać, należy skontaktować się ze sklepem IKEA lub serwisem. Lista z danymi kontaktowymi placówek IKEA znajduje się na końcu niniejszej instrukcji obsługi.

Jeżeli urządzenie było nieprawidłowo użytkowane lub instalacja nie została przeprowadzona przez autoryzowanego instalatora, wizyta pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna – również w okresie gwarancyjnym.

Dane techniczne

Tabliczka znamionowa



Powyższa grafika przedstawia tabliczkę znamionową urządzenia. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części obudowy urządzenia. Numer seryjny jest unikalny dla każdego produktu.

Zaleca się przechowywanie dodatkowej tabliczki znamionowej wraz z instrukcją obsługi. Ułatwi to precyzyjną identyfikację płyty grzejnej w razie potrzeby skorzystania z pomocy serwisu. Dziękujemy!

Efektywność energetyczna

Informacja o produkcie zgodnie z przepisami UE i Wielkiej Brytanii dotyczącymi ekoprojektu

Dane identyfikacyjne modelu		HÖGKLASSIG 404.678.26
Typ płyty grzejnej		Płyta grzejna do zabudowy
Liczba powierzchni grzejnych		2
Technologia grzania		Płyta indukcyjna
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) powierzchni grzejnej	Lewa	Dł. 45.6 cm Szer. 21.6 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) powierzchni grzejnej	Prawa	Dł. 36.6 cm Szer. 27.0 cm
Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking)	Lewa	187.0 Wh/kg
Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking)	Prawa	188.4 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		187.7 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.		
Parametry elektryczne powierzchni grzejnej są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.		

Oszczędzanie energii

Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania składników.

Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0.3 W

Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

Ochrona środowiska

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

GWARANCJA IKEA

Jaki jest okres ważności gwarancji w sklepie IKEA?

Niniejsza gwarancja jest ważna przez 5 lat od pierwotnej daty zakupu urządzenia w sklepie IKEA. W celu potwierdzenia dowodu zakupu należy przedłożyć oryginał rachunku. Jeśli w ramach gwarancji przeprowadzane są prace serwisowe, nie wydłuży to okresu ważności gwarancji na dane urządzenie.

Kto wykonuje usługi serwisowe?

Serwis IKEA, wykonujący usługi gwarancyjne za pośrednictwem sieci własnych punktów lub sieci autoryzowanych partnerów serwisowych.

Co obejmuje gwarancja?

Niniejsza gwarancja obejmuje usterki spowodowane wadliwością konstrukcji lub materiałów wykorzystanych do produkcji urządzenia od dnia jego zakupu w sklepie IKEA. Niniejsza gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia używane w warunkach gospodarstwa domowego. Wyjątki od powyższej zasady określone są w rozdziale zatytułowanym "Czego nie obejmuje gwarancja?". W okresie gwarancji pokrywane będą koszty usunięcia usterek, np. napraw, wymiany części, robocizny oraz koszty dojazdu, pod warunkiem dostępności urządzenia dla potrzeb wykonania naprawy bez konieczności ponoszenia szczególnych kosztów o ile powstała usterka jest związana z wadą konstrukcyjną lub materiałową objętą gwarancją. Przy uwzględnieniu powyższych warunków zastosowanie mają przepisy UE (Dyrektywa 99/44/WE) oraz odpowiednie przepisy prawa krajowego. Części wymienione stają się własnością IKEA.

Jakie działania podejmuje IKEA w celu rozwiązania problemu?

Wyznaczony przez IKEA serwis bada produkt i rozstrzyga, według własnego uznania, czy jest on objęty niniejszą gwarancją. W razie uznania, że produkt jest objęty gwarancją, serwis IKEA lub autoryzowany partner serwisowy decyduje, według własnego uznania, czy naprawić wadliwy produkt czy wymienić go na taki sam lub porównywalny produkt. Ujawniona wada zostanie usunięta nieodpłatnie w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do autoryzowanego serwisu.

Czego nie obejmuje 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 żarówek.
- Części niefunkcjonalnych i dekoracyjnych, nie mających 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, węży doprowadzających wodę i spustowych, uszczelek, żarówek oraz ich pokryw, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów, chyba że można wykazać, że uszkodzenia takie zostały spowodowane wadami produkcyjnymi.
- Przypadków, w których nie stwierdzono usterek w trakcie wizyty technika.
- Napraw niewykonanych przez wyznaczony przez IKEA serwis lub autoryzowanego partnera serwisowego 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 służbowego.
- Uszkodzenia w trakcie transportu. Jeśli klient sam transportuje urządzenie do domu lub pod inny adres, IKEA nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia, jakie mogą powstać podczas transportu. Jednakże, jeśli IKEA dostarcza urządzenie na adres klienta, niniejsza gwarancja będzie obejmowała ewentualne uszkodzenia urządzenia powstałe podczas takiej dostawy.
- Koszt przeprowadzenia początkowej instalacji urządzenia IKEA. Jednakże, jeśli usługodawca reprezentujący IKEA lub autoryzowany serwisant IKEA naprawią lub wymienią urządzenie w ramach niniejszej gwarancji, taki usługodawca lub autoryzowany serwisant w razie potrzeby ponownie zainstaluje naprawione lub wymienione urządzenie.

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

Zastosowanie przepisów prawa krajowego

Udzielona przez IKEA gwarancja przyznaje Państwu określone uprawnienia, które obejmują bądź wykraczają poza wymogi przepisów prawa krajowego w poszczególnych państwach. Gwarancja ta nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z tytułu niezgodności towaru z umową.

Obszar obowiązywania

Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski. 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 gwarancyjnych powstaje wyłącznie wówczas gdy:

- samo urządzenie oraz jego instalacja odpowiadają wymogom technicznym państwa, w którym zgłaszana jest reklamacja w ramach gwarancji;
- samo urządzenie oraz jego instalacja odpowiadają wymogom zawartym w Instrukcji Montażu oraz informacji

dotyczących bezpieczeństwa w Instrukcji Obsługi.

SERWIS urządzeń IKEA

Prosimy o kontakt z Serwisem IKEA w celu:

1. zgłoszenia reklamacji w ramach niniejszej gwarancji;
2. uzyskania wyjaśnień dotyczących instalacji urządzenia w zestawach kuchennych IKEA. Serwis nie udziela wyjaśnień dotyczących:
   - ogólnej instalacji zestawów kuchennych IKEA;
   - podłączenia do instalacji elektrycznych (jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w przewód i wtyczkę), wodnych i gazowych, które powinno być wykonane przez autoryzowanego technika serwisowego.
3. uzyskania wyjaśnień dotyczących treści instrukcji obsługi lub specyfikacji urządzenia IKEA.

Aby umożliwić nam świadczenie jak najlepszych usług, przed skontaktowaniem się z nami prosimy o uważne przeczytanie Instrukcji Montażu lub Instrukcji Obsługi zawartych w niniejszej broszurze.

Kontakt z IKEA w razie potrzeby skorzystania z serwisu



Na ostatniej stronie niniejszej instrukcji znajduje się pełna lista danych kontaktowych IKEA wraz z numerami telefonów.

W celu przyspieszenia obsługi serwisu zalecamy skorzystanie z numerów telefonicznych wymienionych na końcu niniejszego dokumentu. Należy zawsze korzystać z numerów podanych w broszurze przeznaczonej dla konkretnego urządzenia. Zanim skontaktują się Państwo z nami telefonicznie, prosimy o przygotowanie numeru produktu IKEA (8 cyfrowy kod) i numeru seryjnego (8 cyfrowy kod na tabliczce znamionowej) urządzenia, dla którego potrzebują Państwo pomocy.

PROSIMY O ZACHOWANIE RACHUNKU!
Stanowi on dowód zakupu oraz warunek skorzystania z gwarancji. Na rachunku podana jest również nazwa oraz numer aurtykułu (ośmiocyfrowy kod) każdego zakupionego przez Państwa urządzenia.

Czy potrzebują Państwo dodatkowej pomocy?

Wszelkie dalsze pytania niezwiązane z serwisem Państwa urządzeń proszę kierować do najbliższego telecentrum IKEA. Zalecamy uważne przeczytanie dokumentacji urządzenia przed skontaktowaniem się z nami.

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	32	Bakım ve temizlik	50
Güvenlik talimatları	34	Sorun giderme	51
Montaj	37	Teknik veriler	54
Elektrik bağlantısı	37	Enerji verimliliği	54
Ürün tanımı	39	Çevreyle İlgılı bılgıler	55
Günlük kullanım	41	Tüketicinin Seçimlik Hakları	55
Esnek indüksiyonlu pişirme bölgesi	44	IKEA GARANTİSİ	57
Pişirme tablosu	48		
Pişirme kabı rehberi	49		

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

⚠ Güvenlik Bilgileri

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montajın ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Talimatları daha sonra da kullanmak için daima saklayın.

Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Çocukların cihazlarla ve oynamadıklarından emin olun.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.

- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz kapalı bir ortamda standart ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofis, otel misafir odası, oda-kahvaltı misafir odası, çiftlik konukevi ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde de kullanılabilir.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Cihazı harici zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırmayın.
- UYARI: Başında bulunmadığınız durumlarda ocak üzerinde katı veya sıvı yağ kullanarak pişirme yapmanız yangına neden olabilir.
- Ocak ateşini söndürmek için asla su kullanmayın. Cihazı kapatın ve ateşi bir yangın battaniyesi veya kapak vb. ile örtün.
- DİKKAT: Pişirme süreci kontrol edilmelidir. Kısa süreli pişirme süreçleri sürekli olarak kontrol edilmelidir.
- UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerine eşya koymayın.
- Isınma ihtimali bulunduğundan ocak yüzeyi üzerine bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları gibi metal nesneler bırakmayın.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Bakım işleminden önce cihazın elektrik beslemesi bağlantısını kesin.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.

- Her kullanımdan sonra kontrolleri vasıtasıyla ocağı kapatın ve yalnızca tencere saptama özelliğine güvenmeyin.
- UYARI: Yüzeyde çatlak varsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazı kapatın. Cihazın doğrudan bağlantı kutusu yoluyla elektrik şebekesine bağlanması durumunda, cihazın elektrik bağlantısını kesmek için sigortayı çıkarın. Her iki durumda da Yetkili Servis Merkezi ile iletişim kurun.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda, bir hasarının meydana gelmesine engel olmak için, kablonun değişimi, üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Sadece pişirme cihazının üreticisi tarafından tasarlanmış veya cihazın üreticisi tarafından talimatlarda kullanıma uygun gösterilmiş ya da cihazdaki dahili ocak korumalarını kullanın. Uygunsuz korumaları kullanmak kazalara neden olabilir.

Güvenlik talimatları

Montaj

⚠ **UYARI!** Cihazın montajı, kalifiye kişiler tarafından yapılmalıdır.

ⓘ Cihazla birlikte verilen Montaj talimatlarını dikkatlice izleyin.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Nemin kabarmaya neden olmasını önlemek için kesik yüzeyleri yalıtkan malzeme ile yalıtın.
- Cihazın altını buhar ve nemden koruyun.
- Cihazı kapının yanına veya pencere altına monte etmeyin. Böylece, kapı ya da pencere açıldığında sıcak pişirme kaplarının cihazın üstünden düşmesini önleyebilirsiniz.
- Ocağın altındaki alanın hava sirkülasyonu için yeterli olduğundan emin olun.
- Cihazın alt kısmı ısınabilir. Cihaz çekmecelerin üzerine monte edilmişse, alt kısma erişilmesini önlemek için cihazların altına yanmaz bir bölme paneli taktığınızdan emin olun.

Elektrik Bağlantısı

⚠ **UYARI!** Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları, kalifiye personel tarafından yapılmalıdır.
- , cihaz topraklanmalıdır.
- Cihaz üzerinde herhangi bir müdahale yapmadan önce elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun.

- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Cihazın doğru şekilde monte edildiğinden emin olun. Gevşek ve uygun olmayan fiş ve priz bağlantıları (varsa) terminalin aşırı ısınmasına neden olabilir.
- Kriterlere uygun elektrik kablosu kullanın.
- Elektrik kablosunun dolaşmasına izin vermeyin.
- Bir şok korumasının bulunduğundan emin olun.
- Kablo üzerinde gerilme azaltıcı kelepçe kullanın.
- Cihazı yakındaki prizlere taktığınızda, elektrik bağlantılarının veya prizin (varsa) cihaza ya da sıcak pişirme kaplarına temas etmesini önleyin.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Varsa, elektrik fişine ve elektrik kablosuna hasar vermemeye özen gösterin. Hasarlı bir elektrik kablosunu değiştirmek için Yetkili Servis Merkezimize ya da bir elektrikçiye başvurun.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazı tüm kutuplarda elektrik şebekesinden kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım cihazı en az 3 mm temas açıklığına sahip olmalıdır.

Kullanım

⚠ **UYARI!** Yaralanma, yanma ya da elektrik çarpması riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- İlk kullanımdan önce tüm ambalajları, etiketleri ve (varsa) koruyucu filmi sökün.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra pişirme bölgesini "kapalı" konumuna ayarlayın.
- Pişirme bölgesinin üzerinde çatal bıçak takımı, saplı tencere ya da kalıp gibi gereçler bulundurmayınız. Pişirme sırasında bu gereçler ısınabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Eğer cihazın yüzeyinde çatlak oluşursa hemen cihazın güç kaynağı ile bağlantısını kesin. Bunu elektrik çarpmasını önlemek için yapmalısınız.
- Kalp pili bulunan kullanıcılar, cihaz çalışırken indüksiyonlu pişirme bölgelerinden minimum 30 cm uzakta durmalıdırlar.
- Yiyecekleri sıcak yağa koyduğunuzda, yağ sıçrayabilir.
- Bu cihazın üreticisi tarafından aksi belirtilmedikçe, pişirme yüzeyi ve pişirme kabı arasında alüminyum folyo veya başka malzemeler kullanmayın.
- Yalnızca bu cihaz için üretici tarafından önerilen aksesuarları kullanın.

⚠ **UYARI!** Yangın ve patlama riski söz konusudur.

- Katı ve sıvı yağlar ısıtıldığında yanıcı buhar salabilir. Yağla pişirirken alevleri veya ısıtılmış nesneleri yağdan uzak tutun.
- Çok sıcak yağdan çıkan buhar, kendiliğinden yanmaya neden olabilir.
- Gıda kalıntıları içerebilen kullanılmış yağ, ilk kez kullanılan yağdan daha düşük bir sıcaklıkta yangına neden olabilir.

- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.

⚠ **UYARI!** Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Yanma riskini önlemek için kontrol paneli üzerine sıcak pişirme kapları koymayın.
- Sıcak tencere kapağını ocağın cam yüzeyinin üzerine koymayın.
- Pişirme kaplarını boş iken ısıtmayın.
- Cihazın üzerinde nesne veya pişirme kabı bırakmamaya dikkat edin. Yüzey zarar görebilir.
- Pişirme bölgelerini boş pişirme kapları ile veya pişirme kapları olmadan etkinleştirmeyin.
- Döküm demir veya alt kısmı hasarlı pişirme kapları, cam / cam seramik üzerinde çiziklere neden olabilir. Bu nesneleri pişirme yüzeyinde hareket ettirmeniz gerektiğinde daima yukarı kaldırın.

Bakım ve temizlik

- Yüzey malzemesinin görüntüsünün bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Temizlemeden önce cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.
- Cihazı nemli yumuşak bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aksi belirtilmediği sürece aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.

Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun. Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.
- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değillerdir.

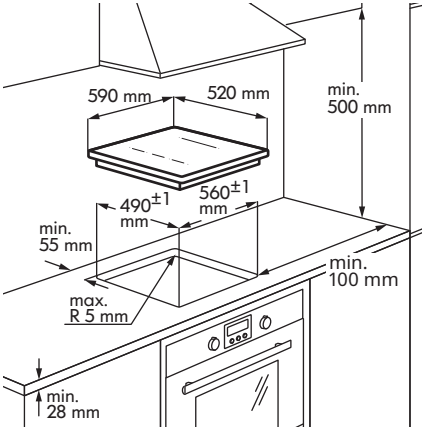
Elden Çıkarma

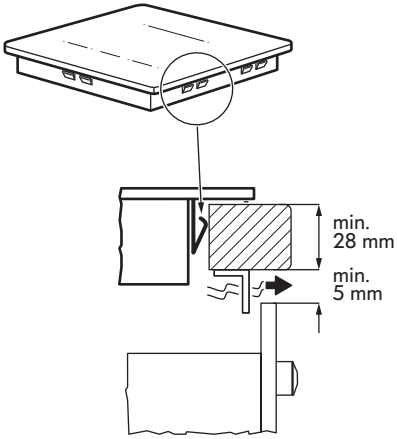
⚠ **UYARI!** Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesin.
- Cihaza yakın şebeke elektrik kablosunu kesin ve atın.

Montaj

Genel bilgiler





Montaj işleminde cihazın kullanıldığı ülkede geçerli olan kanunlara, tüzüklere, direktiflere ve standartlara (elektriksel güvenlik kuralları ve kanunları, uygun bir şekilde geri-dönüştürme, vs.) uyulmalıdır!

- Kurulum hakkında daha fazla bilgi için Montaj Talimatına bakın.
- Ocağın altında bir fırın yoksa, Montaj Talimatına göre cihazın altına bir bölme paneli takın.
- Cihaz ile tezgah arasında silikon sızdırmazlık maddesi kullanmayın.

Elektrik bağlantısı

UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

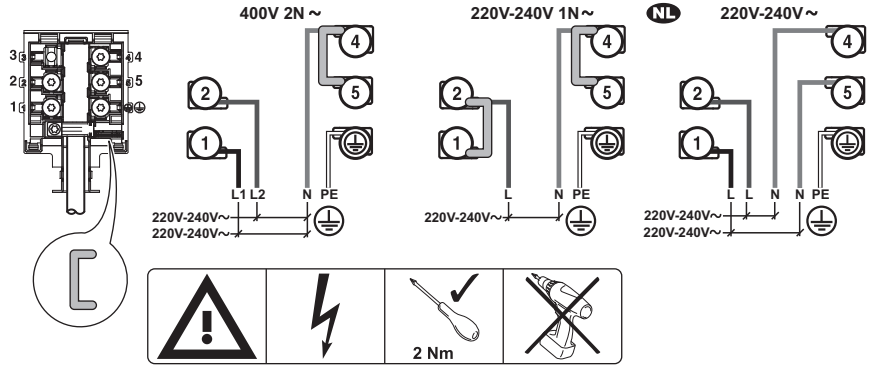
UYARI! Tüm elektrik bağlantıları kalifiye personel tarafından yapılmalıdır.

Elektrik bağlantısı

- Bağlantı yapılmadan önce, bilgi etiketinde belirtilen nominal cihaz geriliminin mevcut besleme gerilimine denk olup olmadığını kontrol edin. Bilgi etiketi, ocağın alt kasasının üzerindedir.
- Bağlantı diyagramını takip edin (ocak dökümünün alt yüzeyinde bulunur).
- Sadece yedek parçacı tarafından tedarik edilen orijinal yedek parçaları kullanın.
- Cihazla birlikte bir elektrik kablosu verilmemektedir. Yetkili satıcıdan uygun bir kablo satın alın. Tek ya da iki aşamalı bağlantı, minimum 70°C ısıl kararlılığa sahip bir elektrik kablosuna ihtiyaç duyar. Kablo, zorunlu uç manşonlara ihtiyaç duyar. Bir aşamalı bağlantıyı, IEC yönetmeliklerine göre kullanın: 3 x 4 mm^2'lik elektrik kablosu ve iki aşamalı bağlantı için: 4 x 2,5 mm^2'lik elektrik kablosu. Lütfen, özel ulusal yönetmeliklere öncelik verin.

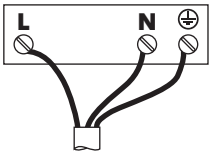
- Sabit elektrik tesisatına takılmış bağlantı kesme araçlarına sahip olmanız gerekmektedir.
- Bağlantıyı ve bağlantı unsurlarını bağlantı diyagramında gösterildiği şekilde oluşturmalısınız.
- Toprak kablosu terminale bağlanır ve elektrik akımı taşıyan kablolardan daha uzun olmalıdır.
- Kablo klipslerini veya kelepçelerini kullanarak bağlantı kablosunu sabitleyin.

Bağlantı diyagramı



Vidaların arasına şöntleri şekilde görüldüğü gibi takın.

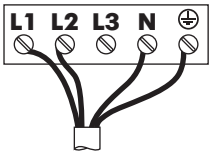
Ana güç bağlantısı 1-fazlı



Kablo renkleri:

⏚	Sarı / yeşil
N	Mavi
L	Siyah veya kahverengi

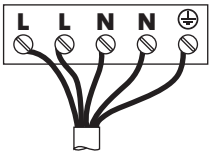
Ana güç bağlantısı 2-fazlı



Kablo renkleri:

⏚	Sarı / yeşil
N	Mavi
L1	Siyah
L2	Kahverengi

NL Ana güç bağlantısı 2-fazlı



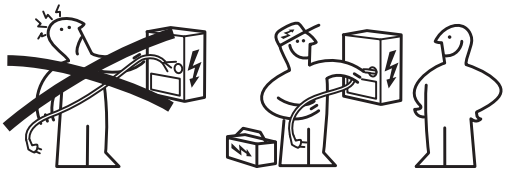
Kablo renkleri:

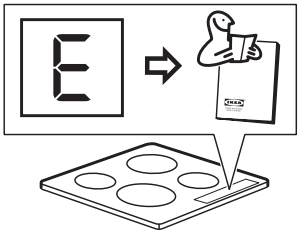
⏚	Sarı / yeşil
N	Mavi
N	Mavi
L	Siyah
L	Kahverengi

Terminal vidalarını emniyetli biçimde sıkın!

Ocağı şebekeyi bağladığınızda, tüm pişirme bölgelerinin pişirmeye hazır olup olmadığını kontrol edin. İçinde su olan bir tencereyi pişirme bölgesine yerleştirin ve her bir bölgenin güç ayarını kısa bir süre için azami seviyeye getirin.

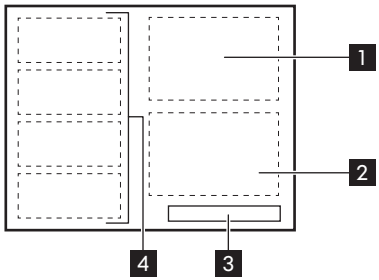
Ocağı ilk kez çalıştırdıktan sonra ekranda E3 veya E8 sembolü çıkıyorsa, "Sorun giderme" bölümüne bakın.





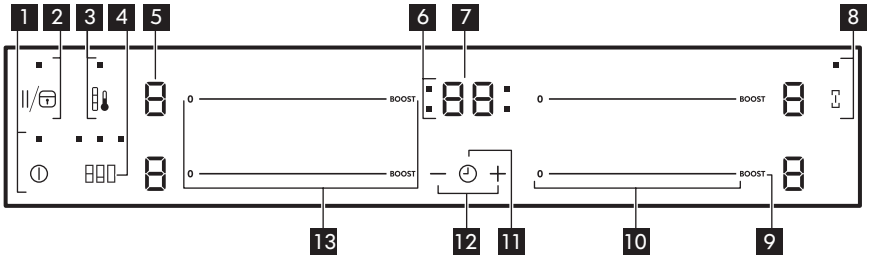
Ürün tanımı

Pişirme yüzeyi düzeni



1. 3200 W Booster dahil tekli pişirme bölgesi (170 x 265 mm) 2300 W
2. 3200 W Booster dahil tekli pişirme bölgesi (170 x 265 mm) 2300 W
3. Kontrol paneli
4. 3600 W Booster dahil, esnek indüksiyonlu pişirme bölgesi (440 x 220 mm)

Kontrol paneli düzeni



1. ⏻ Cihazı açmak veya kapamak içindir.
2. ⏸/🔒 Duraklatma / Çocuk Kilidi fonksiyonunu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.
3. Ön Ayarlı Pişirme fonksiyonunu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.
4. Multi-Flexi modları arasında geçiş yapmak içindir.
5. Isı ayarını göstermek içindir.
6. Saati hangi bölge için ayarladığınızı göstermek içindir.
7. Zamanlayıcı göstergesi: 00 - 99 dakika.
8. Bridge fonksiyonunu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.
9. **BOOST** Booster fonksiyonunu etkinleştirmek için.
10. Bir güç ayarı yapmak için: 0 - 9.
11. Zamanlayıcı fonksiyonlarını seçmek içindir.
12. + / — Süreyi artırmak ve azaltmak içindir.
13. Esnek indüksiyonlu pişirme bölgesinin güç ayarını göstermek içindir.

Isı ayar göstergeleri

Gösterge	Açıklaması
0	Pişirme bölgesi devre dışı.
1 - 9	Pişirme bölgesi çalışıyor.
⏸	Duraklatma çalışıyor.
P	Booster çalışıyor.
E + basamak	Bir arıza vardır. "Sorun giderme" bölümüne başvurun.
H	Bir pişirme alanı halen sıcak (atıl ısı).
L	Çocuk Kilidi çalışıyor.
F	Pişirme kabı uygun değil veya çok küçük ya da pişirme bölgesinin üzerinde pişirme kabı yok.

Gösterge	Açıklaması
[-]	Otomatik Kapanma çalışıyor.
[1_] / [1-] / [1¯]	Ön Ayarlı Pişirme modu çalışıyor.

Kalan sıcaklık göstergesi

⚠ **UYARI!** Kalan sıcaklıktan dolayı yanma riski! Cihazı kapattıktan sonra, pişirme bölgelerinin soğuması biraz zaman alır. Kalan sıcaklık göstergesine bakın [H].

Kalan sıcaklığı, yemekleri yumuşatmak veya sıcak tutmak için kullanın.

Günlük kullanım

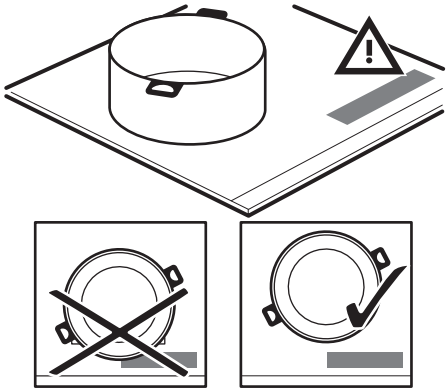
⏻ Açma ve kapama

Cihazı açmak / kapatmak için ⏻ öğesine 1 saniye boyunca dokunun.

Pişirme kaplarının konumlandırılması

ⓘ Kontrol panelinin üzerini pişirme kapları veya başka eşyalarla kapatmayın.
Sıcak pişirme kaplarını kontrol panelinin üzerine koymayın.
Yanma ve elektronik aksamların hasar alma riski vardır.

Pişirme kaplarını seçilen bölgenin ortasına hizalayarak yerleştirin. Pişirme kaplarının, pişirme alanı işaretinin dışına taşmadığından emin olun.



Otomatik Kapanma

Şu durumlarda, fonksiyon cihazı otomatik olarak kapatır:

- tüm pişirme bölgeleri devre dışıdır.
- cihazı açtıktan sonra güç ayarını yapmadınız.
- herhangi bir sembolü bir nesneyle (bir tava, bez, vs.) yaklaşık 10 saniyeden fazla süreyle kapattınız.
- belirli bir süreden sonra pişirme bölgesini kapatmadınız veya güç ayarını değiştirmediniz veya aşırı ısınma

meydana gelmiş (örn. bir tencere kaynayarak suyunu bitirdiğinde). [-] sembolü yanar. Tekrar kullanmadan önce pişirme bölgesini [0] değerine ayarlamanız gerekir.

Güç ayarı	Aşağıdaki sürelerden sonra otomatik kapanma
[ıı], [1] - [2]	6 saat
[3] - [4]	5 saat
[5]	4 saat
[6] - [9]	1,5 saat

Eğer uygun olmayan pişirme kabı kullanılırsa, ekranda [F] ışığı yanar ve 2 dakika sonra pişirme bölgesinin göstergesi söner.

Isı ayarının yapılması

Isı seçicisine, istenen ısı ayarına getirmek için dokunun. Gerekirse sola veya sağa doğru ayarlayın. Arzu edilen ısı ayarına ulaşmadan elinizi çekmeyin.



Booster fonksiyonunun kullanımı

Booster fonksiyonu, endüksiyonlu pişirme bölgelerine ek güç sağlar. Açmak için **BOOST** öğesine dokunun, ekranda [P] ışığı yanacaktır. Azami 10 dakika sonra indüksiyonlu pişirme bölgeleri otomatik olarak [9] güç ayarına döner.

Bridge fonksiyonu

Fonksiyon iki sağ pişirme bölgesini bağlayarak bunların tek bir pişirme bölgesi olarak çalışmasını sağlar. İlk olarak pişirme bölgelerinin bir tanesi için ısı ayarını yapın.

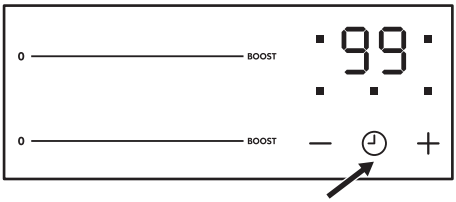
Fonksiyonu etkinleştirmek için [⊥] öğesine dokunun. Isı ayarını yapmak veya değiştirmek için sembollerden bir tanesine dokunun.

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için [⊥] öğesine dokunun. Pişirme bölgeleri bağımsız olarak çalışır.

Zamanlayıcının kullanımı

İstenilen pişirme bölgesinin ışığı yanıncaya kadar ◷ öğesine tekrar tekrar dokunun.

Örneğin, sağ ön kısımdaki bölge için [.00].



Süreyi **00** ile **99** dakika arasında ayarlamak için, Zamanlayıcının + veya — öğesine dokunun. Pişirme bölgesinin gösterge lambası daha yavaş yanıp söndüğünde, süre geri sayımı başlar. Isı ayarını yapınız.

Isı ayarının yapılmış olması ve ayarlanan sürenin sona ermesi halinde, sesli sinyal duyulur, **00** yanıp söner ve pişirme bölgesi devre dışı kalır. Pişirme bölgesinin kullanımda olmaması ve ayarlanan sürenin sona ermesi halinde, sesli sinyal duyulur ve **00** yanıp söner.

Seçilen pişirme alanının işlevini devre dışı bırakmak için ◷ öğesine dokunun ve bu pişirme bölgesi için olan gösterge daha hızlı yanıp sönmeye başlar. — öğesine dokunun. Kalan süre **00**'a kadar geri sayıma başlar. Pişirme bölgesinin göstergesi söner.

Duraklatma

Bu işlev çalışan tüm pişirme bölgelerini en düşük sıcaklık ayarına [ıı] getirir. Bu işlev çalışırken, güç ayarını değiştiremezsiniz.

Fonksiyon Zamanlayıcı fonksiyonunu durdurmaz.

- Bu fonksiyonu etkinleştirmek için ⏯ tuşuna dokunun. sembolü yanar.
- Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için ⏯ tuşuna dokunun. Daha önce ayarladığınız güç ayarı yanar.

Çocuk Kilidi

Bu fonksiyon, cihazın kazara çalışmasını önler.

Fonksiyonu etkinleştirmek için:
- ⏻ ile cihazı açın. Güç ayarlarını belirlemeyin.
- ⏯ tuşuna 4 saniye dokunun. sembolü yanar.
- ⏻ ile cihazı kapatın.

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için:
- ⏻ ile cihazı açın. Güç ayarlarını belirlemeyin. ⏯ tuşuna 4 saniye dokunun. sembolü yanar.
- ⏻ ile cihazı kapatın.

Sadece bir pişirme süresi boyunca fonksiyonu iptal etmek için:
- ⏻ ile cihazı açın. sembolü yanar.
- ⏯ tuşuna 4 saniye dokunun. Isı ayarını 10 saniye içerisinde ayarlayın. Cihazı çalıştırabilirsiniz.
- ⏻ öğesi ile cihazı kapattığınızda, fonksiyon tekrar çalışır.

OffSound Control - Seslerin devre dışı bırakılması ve etkinleştirilmesi

Seslerin devre dışı bırakılması
Cihazı kapatın.

⏻ tuşuna 3 saniye dokunun. Ekranlar yanıp söner. ⏯ tuşuna 3 saniye dokunun. yanar ve ses devreye girer. + tuşuna dokunun, yanar ve ses kapanır.

Bu fonksiyon çalışırken, sadece aşağıdaki durumlarda sesleri duyabilirsiniz:
- ⏻ tuşuna dokunduğunuzda
- kontrol paneli üzerine bir şey koyduğunuzda.

Seslerin etkinleştirilmesi
Cihazı kapatın.

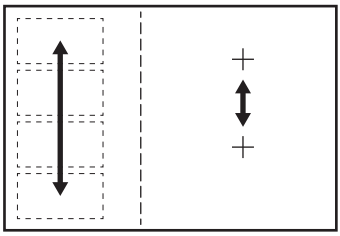
⏻ tuşuna 3 saniye dokunun. Ekranlar yanar ve söner. ⏯ tuşuna 3 saniye dokunun. yanar ve ses kapanır. + tuşuna dokunun, yanar. Ses devreye girer.

Güç değişim işlevi

Birden fazla pişirme alanı kullanılırken; tüketilen güç, güç kaynağının sınırını aştığında; bu fonksiyon devreye girerek kaynaktan gelen sınırlı gücü orantılı olarak pişirme alanlarına dağıtır. Ocak, evin sigorta tesisatını korumak için ısı ayarlarını kontrol eder.

- Pişirme bölgeleri ocaktaki fazların konumuna ve sayısına göre gruplandırılmıştır. Her fazda maksimum elektrik yükü vardır. Eğer ocak, bir fazda maksimum kullanılabilir güç sınırına ulaşırsa, pişirme bölgelerinin gücü otomatik olarak azaltılır.
- Her zaman, son seçilen pişirme bölgesinin ısı ayarına öncelik verilir. Kalan güç, seçimin tersi sırayla önceden etkinleştirilmiş pişirme bölgeleri arasında bölüştürülür.
- Isısı azaltılmış bölgelere ait gösterge ekranı, ilk seçilen ısı ayarı ile azaltılmış ısı ayarını dönüşümlü olarak gösterir.
- Gösterge ekranının yanıp sönmesi durana kadar bekleyin ya da son seçilen pişirme bölgesinin ısı ayarını azaltın. Pişirme bölgeleri, azaltılmış ısı ayarıyla birlikte çalışmaya devam eder. Gerektiğinde pişirme bölgelerinin ısı ayarlarını manuel olarak değiştirin.

Gücün pişirme bölgeleri arasında dağıtıldığı olası kombinasyonlar için görsele bakın.



Esnek indüksiyonlu pişirme bölgesi

⚠ **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

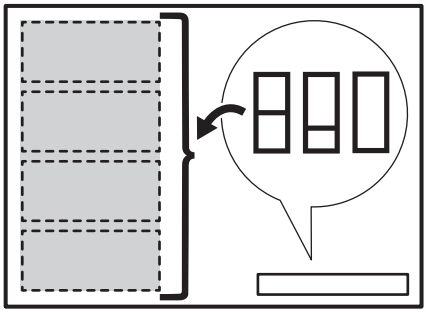
Multi-Flexi modu

Esnek indüksiyon pişirme alanı dört bölüme sahiptir. Bölümler farklı boyutta iki pişirme bölgesinde, veya bir adet geniş pişirme alanında birleştirilebilir. Bölümlerin birleşimini, kullanmak istediğiniz pişirme kabına uygun olan modu seçerek seçebilirsiniz. Üç mod mevcuttur: Multi-Flexi mod 2 + 2 bölümü (ocağı çalıştırdığınızda otomatik olarak aktif hale gelir), Multi-Flexi mod 3 + 1 bölümü ve Multi-Flexi mod 4 bölümü.

ⓘ Isı ayarlarını yapmak için soldaki iki ısı seçiciyi kullanın.

Modlar arası geçiş

Modlar arası geçiş yapmak için şu simgeyi kullanın: ⊟⊟□.

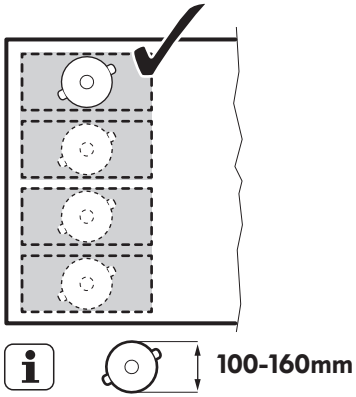


ⓘ Modlar arasında geçiş yaptığınızda, ısı tekrar **0** olarak ayarlanır.

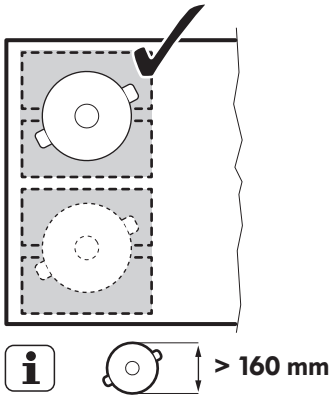
Pişirme kabının çapı ve konumu

Boyuta uygun modu ve pişirme kabının şeklini seçin. Pişirme kabı seçilen alanı olabildiğince kapatmalıdır. Pişirme kabını seçilen alanı ortalayacak şekilde yerleştirin!

Taban çapı 160 mm'den küçük olan pişirme kabını tek bölüm üzerine ortalayacak şekilde yerleştirin.

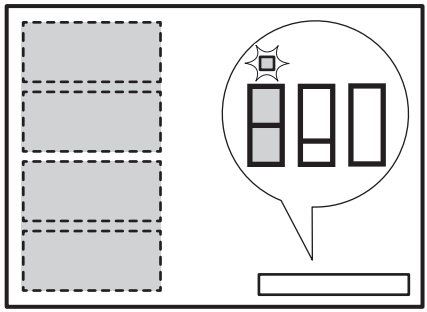


Taban çapı 160 mm'den büyük olan pişirme kabını iki bölümün arasına ortalayarak yerleştirin.

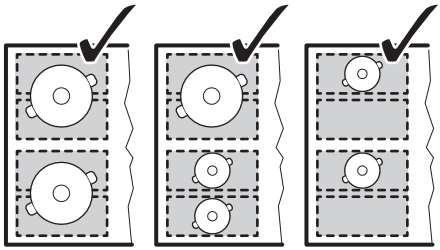


Multi-Flexi mod 2 + 2 bölümleri

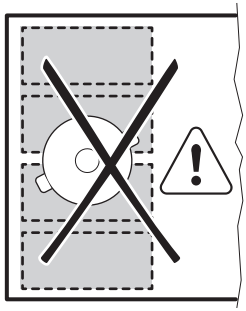
Bu mod ocağı çalıştırdığınızda aktif hale gelir. Bölümleri iki bağımsız pişirme bölgesine bağlar. Her bölge için ısı ayarını bağımsız olarak ayarlayabilirsiniz. Soldaki iki ısı seçiciyi kullanın.



Doğru pişirme kabı konumu:



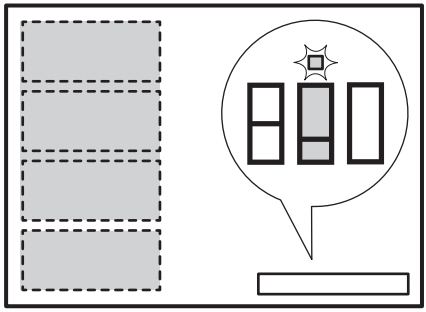
Doğru olmayan pişirme kabı konumu:



Multi-Flexi mod 3 + 1 bölümleri

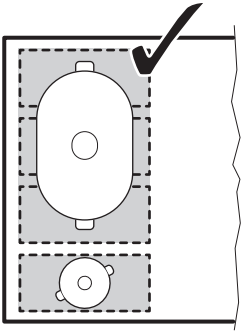
Modu etkinleştirmek için doğru mod göstergesini görene kadar öğesine basın. Bu mod üç arka bölümü bir pişirme

bölgesine bağlar. Bir adet ön bölüm bağlanmamıştır ve bağımsız pişirme bölgesi olarak çalışır. Her bölge için ısı ayarını bağımsız olarak ayarlayabilirsiniz. Soldaki iki ısı seçiciyi kullanın.

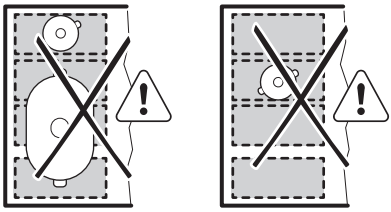


Doğru pişirme kabı konumu:

Bu modu kullanmak için pişirme kabını üç birleşmiş bölüme koymanız gerekir. İki bölümden daha küçük pişirme kabı kullanırsanız gösterge [F] gösterir ve 2 dakika sonra pişirme bölgesi devre dışı kalır.

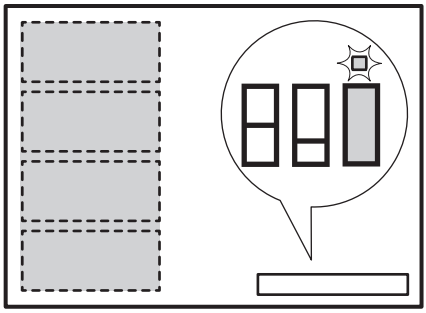


Doğru olmayan pişirme kabı konumu:



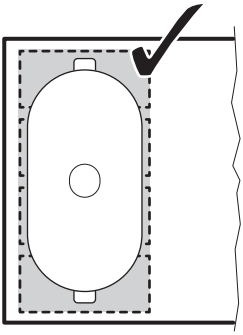
Multi-Flexi mod 4 bölümleri

Modu etkinleştirmek için doğru mod göstergesini görene kadar ▯▯▯ öğesine basın. Bu mod tüm bölümleri tek bir pişirme bölgesine bağlar. Isı ayarlarını yapmak için soldaki ısı seçicilerinden birini kullanın.

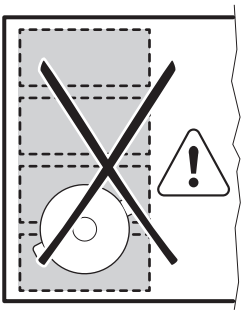


Doğru pişirme kabı konumu:

Bu modu kullanmak için pişirme kabını dört birleşmiş bölüme koymanız gerekir. Üç bölümden daha küçük pişirme kabı kullanırsanız gösterge [F] gösterir ve 2 dakika sonra pişirme alanı devre dışı kalır.



Doğru olmayan pişirme kabı konumu:

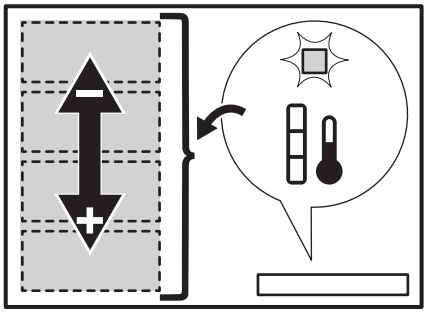


Ön Ayarlı Pişirme modu

Bu işlev pişirme kabını indüksiyon pişirme alanında başka bir yere taşıyarak sıcaklığı ayarlamanıza imkan verir.

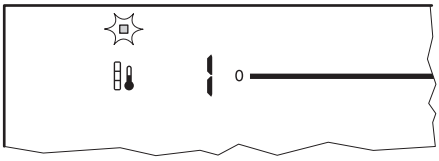
Bu fonksiyon indüksiyon pişirme alanını farklı ısı ayarlarıyla üç alana böler. Ocak pişirme kabının yerini algılar ve ilgili yere karşılık gelen ısı ayarını yapar. Pişirme kabını öne, ortaya veya arkaya koyabilirsiniz. Pişirme kabını öne koyarsanız, en yüksek ısı ayarını elde edersiniz. Isı ayarını pişirme kabını ortaya veya arkaya alarak azaltabilirsiniz.

İşlevi çalıştırırken sadece bir tencere kullanın.

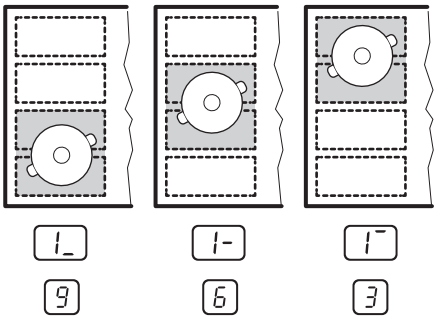


Genel bilgi:

- Bu işlev için pişirme kabının minimum taban çapı 160 mm'dir.
- Sol arka ısı seçicinin ısı ayar göstergesi, pişirme kabının indüksiyon pişirme alanındaki yerini gösterir. Ön [1_], orta [1-], arka [1¯].



- Sol ön ısı seçici için ısı ayar göstergesi ısı ayarını gösterir. **Isı ayarını değiştirmek için sol ön ısı seçiciyi kullanın.**
- İşlevi ilk kez etkinleştirdiğinizde ısı ayarını [9] ön için [6], orta için [3] ve arka için



olarak elde edersiniz. Her konum için ısı ayarını bağımsız olarak değiştirebilirsiniz. Bir dahaki sefer işlevi etkinleştirdiğinizde, ocak ısı ayarlarınızı hatırlayacaktır. Elektrik kesintisi durumunda ocak, varsayılan fonksiyon ayarlarını geri yükleyecektir.

Fonksiyonun açılması

Fonksiyonu etkinleştirmek için pişirme kabını pişirme alanı üzerinde doğru konuma yerleştirin. tuşuna dokunun. Sembolün üstündeki gösterge yanar. Pişirme kabını pişirme alanının üzerine koymazsanız, F yanar ve 2 dakika sonra esnek indüksiyon pişirme alanı 0 olarak ayarlanır.

Fonksiyonu devre dışı bırakma

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için öğesine dokunun veya ısı ayarını 0 olarak ayarlayın. simgesi üzerindeki gösterge söner.

Pişirme tablosu

Isı ayarı	Aşağıdakiler için:	Süre (dk.)	Tavsiyeler
1	Pişmiş yemeği sıcak tutma.	gerektiği kadar	Pişirme kabını kapakla kapatın.
1 - 2	Holandez sosu, eritme: tereyağ, çikolata, jöle.	5 - 25	Ara sıra karıştırın.
1 - 2	Katılaştırma: yumuşak omletler, pişmiş yumurtalar.	10 - 40	Üzerine bir kapak kapatarak pişirin.
2 - 3	Pirinç ve süt ihtiva eden yemekleri hafif ateşte pişirme, hazır yemekleri ısıtma.	25 - 50	Pirincin iki katı su ekleyin, sütlü yemekleri pişirme süresinin ortalarında karıştırın.
3 - 4	Sebze, balık, et buğulama.	20 - 45	Birkaç yemek kaşığı sıvı ekleyin.
4 - 5	Patates buğulama.	20 - 60	750 g patates için maks. ¼ litre su kullanın.
4 - 5	Çok miktarda yemek, güveç ve çorba pişirme.	60 - 150	En fazla 3 litre sıvı ve diğer malzemeler.

Isı ayarı	Aşağıdakiler için:	Süre (dk.)	Tavsiyeler
6 - 7	Hafif kızartma: tavalar, dana eti yemekleri, pirzolalar, köfteler, soslar, karaciğer, meyane, yumurta, pan kek, lokma tatlısı.	gerektiği kadar	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
7 - 8	Ağır kızartma, fırında baharatlı patates, fileto biftek, biftek.	5 - 15	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
9	Su kaynatma, makarna pişirme, et kavurma (tas kebabı, rosto), patates kızartmaları.		
P	Bol miktarda su kaynatın. Booster etkinleştirilmiştir.		

Tablodaki bilgiler sadece yol gösterme amaçlıdır.

Pişirme kabı rehberi

UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Kullanılacak tencereler

Sadece indüksiyonlu ocaklar için uygun pişirme kaplarını kullanın. Pişirme kapları şunlar gibi ferromanyetik malzemelerden yapılmalıdır:

- dökme demir;
- emaye çelik;
- karbon çeliği;
- paslanmaz çelik (çoğunluk tip);
- ferromanyetik kaplamalı veya ferromanyetik plakalı alüminyum.

Bir tencere veya tavanın uygun olup olmadığını belirlemek için sembolünü kontrol edin (genellikle pişirme kabının altına damgalıdır). Ayrıca alt kısma bir mıknatısı da tutabilirsiniz. Alt tarafa yapışırsa, pişirme kabı endüksiyon ocağında çalışır.

İdeal verimliliği sağlamak için, daima ısıyı eşit olarak dağıtan düz tabanlı tencere ve tavaları kullanın. Alt kısım düz değilse, bu durum güç ve ısı iletimini etkiler.

Kullanım Şekli

Farklı pişirme bölgeleri için minimum tencere / tava taban çapı

Ocağın düzgün çalışmasını sağlamak için, pişirme kabı uygun bir minimum çapa sahip olmalı ve ocağın yüzeyinde belirtilen bir veya daha fazla referans noktasından birini kaplamalıdır.

Daima pişirme kabının taban çapına en uygun olan pişirme bölgesini kullanın.

Pişirme bölgesi	Pişirme kapları çapı [mm]
Esnek indüksiyonlu pişirme bölgesi	100[1)]
Sağ arka	145 - 265
Sağ ön	145 - 265

1) Tek bir bölüm için minimum tencere / tava taban çapı.

Boş veya ince tabanlı tencere / tavalar

Sıcaklığı takip edemeyeceğinden veya sıcaklık çok yüksekse otomatik olarak

kapanacağı için boş tencere / tavaları veya ince tabanlı pişirme kablarını ocakta kullanmayın. Bu durum, pişirme kabının veya ocak yüzeyinin zarar görmesine neden olabilir. Böyle bir durum ortaya çıkarsa, hiçbir şeye dokunmayın ve tüm bileşenlerin soğumasını bekleyin.

Bir hata mesajı görünürse, bkz. "Sorun giderme".

İpuçları / öneriler
Pişirme sırasındaki gürültüler

Bir pişirme bölgesi etkin olduğunda, kısa süreliğine ses çıkarabilir.Bu, tüm indüksiyonlu pişirme bölgelerinin özelliğidir ve cihazın fonksiyonunu veya ömrünü etkilemez. Gürültü, kullanılan pişirme kabına bağlıdır. Ciddi bir rahatsızlığa neden olursa, pişirme kaplarının değiştirilmesi bunu çözebilir.

İndüksiyonlu ocağın normal çalışma sesleri

İndüksiyon teknolojisi, doğrudan pişirme kaplarının altında ısı üretmek için elektromanyetik alanların yaratılmasına dayanmaktadır. Tencere ve tavalar, üretilme biçimlerine bağlı olarak çeşitli ses veya titreşimlere neden olabilir. Bu sesler şu şekilde açıklanmaktadır:

- **Düşük uğultu (bir transformatör gibi):** Bu ses, yüksek ısı seviyesinde yemek pişirirken oluşur. Ocaktan pişirme kabına aktarılan enerji miktarına bağlıdır. Isı seviyesi düştüğünde ses azalır veya kesilir.
- **Sessiz ıslık**: Bu ses, pişirme kabı boşken oluşur. Kabın içine sıvı veya yiyecek konulduğunda durur.
- **Çatırdama**: Bu gürültü, birbiri üzerine yerleştirilmiş çeşitli malzemelerden oluşan pişirme kaplarında oluşur. Farklı malzemelerin bir araya geldiği yüzeylerin titreşimlerinden kaynaklanır. Ses pişirme kaplarında oluşur ve yiyecek veya sıvı miktarına ve pişirme yöntemine (örn. haşlama, kaynama, kızartma) bağlı olarak değişebilir.
- **Yüksek sesle ıslık**: Bu ses, birbiri üzerine yerleştirilmiş farklı malzemelerden oluşan pişirme kaplarında, maksimum verimde ve ayrıca iki pişirme bölgesinde kullanıldığında ortaya çıkar. Isı seviyesi düştüğünde ses azalır veya kesilir.
- **Fan sesleri**: Elektronik sistemin düzgün çalışması için ocak sıcaklığının ayarlanması gerekir. Bu amaçla ocak, elektronik sistemin sıcaklığını azaltmak ve düzenlemek için etkinleştirilen bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Ocak kapatıldıktan sonra algılanan sıcaklık hala çok sıcaksa, cihaz kapatıldıktan sonra da fan çalışmaya devam edebilir.
- **Saatin tiktak sesine benzer ritmik sesler**: Bu ses yalnızca en az üç pişirme bölgesi çalışırken oluşur ve bazıları kapatıldığında kaybolur veya zayıflar. Açıklanan sesler, açıklanan indüksiyon teknolojisinin normal bir unsurudur ve kusur olarak kabul edilmemelidir.

Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

⚠ **UYARI!** Temizlemeden önce, cihazı kapatıp soğumaya bırakın.

⚠ **UYARI!** Güvenlik nedenlerinden dolayı, cihazı buhar basınçlı veya yüksek basınçlı temizleyicilerle temizlemeyin.

⚠ **UYARI!** Sert ve aşındırıcı temizlik maddeleri cihaza zarar verir. Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin ve artıkları su ve bulaşık deterjanıyla silin. Deterjan artıklarını da silin.

Cam seramik üzerinde bulunan ve çıkartılamayan çizikler ve koyu lekeler, cihazın çalışmasını etkilemez.

Artıkların ve inatçı kalıntıların temizlenmesi

Şeker, plastik, folyo kalıntılarını içeren yiyecekler zaman geçirmeden temizlenmelidir. Raspa, cam yüzeyin temizlenmesi için en iyi alettir. Cihazla birlikte verilmez. Bir raspayı ocak yüzeyi üzerinde bir açıyla tutun ve raspayı yüzey üzerinde kaydırmak suretiyle kalıntıları temizleyin. Cihazı nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanı kullanarak temizleyin. Son olarak, cam yüzeyi temiz bir bezle kurulayın.

Kireç halkaları, su halkaları, yağ artıkları veya parlak metalik renk atmaları gibi lekeler cihaz soğuduktan sonra temizlenmelidir. Özel bir cam seramik veya paslanmaz çelik temizleyicisi kullanın.

Sorun giderme

UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Bu durumlarda ne yapmalı...

Problem	Olası sebep	Çözüm
Cihaz açılmıyor veya çalışmıyor.	Ocak, elektrik beslemesine bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.	Ocağın elektrik beslemesine doğru bir şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin. Bağlantı diyagramına bakın.
	Sigorta atmıştır.	Arızaya, sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, yetkili bir montaj personeline başvurun.
	Isı ayarını 10 saniyeden daha kısa bir süre içinde yapmadınız.	Ocağı tekrar açın ve 10 saniyeden daha kısa bir süre içinde ısı ayarını yapın.
	Aynı anda 2 veya daha fazla simgeye dokundunuz.	Tek seferde yalnızca bir simgeye dokunun.
	Duraklatma çalışıyor.	"Günlük kullanım" bölümüne bakın.
	Kontrol paneli üzerinde su veya yağ lekeleri olabilir.	Kontrol panelini temizleyin ve yeniden aktif hale getirmeden önce birkaç saniye bekleyin.

Problem	Olası sebep	Çözüm
Bir sesli sinyal duyulur ve ocak kapanır. Ocak kapanırken sesli bir sinyal duyulur.	Kontrol paneli üzerinde bir veya daha fazla simgenin üzerine bir şey koydunuz.	Nesneyi simgelerin üzerinden kaldırın.
Cihaz kapanır.	⏻ simgesi üzerine bir şey koydunuz	Nesneyi simgelerin üzerinden kaldırın.
Atıl ısı göstergesi görüntülenmiyor.	Bölge, sadece kısa bir süreliğine çalıştırıldığı için sıcak olmayabilir.	Bölge, ısınacak kadar uzun süre çalıştırıldıysa, Satış Sonrası Servis ile iletişime geçin.
Isı ayarı iki seviye arasında değişir.	Güç değişim işlevi çalışıyor.	"Günlük kullanım" bölümüne bakın.
Simgeler ısınıyor.	Pişirme kapları çok büyük veya kontrollerin çok yakınına yerleştirilmiş.	Mümkünse büyük pişirme kaplarını arka bölgelere koyun.
Kontrol paneli üzerinde bir simgeye dokunduğunuzda sinyal vermiyor.	Sinyaller devre dışı bırakılmıştır.	Sinyalleri etkinleştirin. "Günlük kullanım" bölümüne bakın.
Esnek indüksiyonlu pişirme alanı pişirme kaplarını ısıtmıyor.	Pişirme kapları esnek indüksiyonlu pişirme alanına yanlış yerleştirilmiştir.	Pişirme kaplarını esnek indüksiyonlu pişirme alanında doğru konuma yerleştirin. Pişirme kaplarının konumu etkin fonksiyona ya da fonksiyon moduna bağlıdır. Bkz. "Esnek indüksiyonlu pişirme alanı".
	Pişirme kaplarının taban çapı etkinleştirilen fonksiyon ya da fonksiyon modu ile uyumlu değildir.	Etkin işlev ya da işlev modu için geçerli çapa sahip pişirme kaplarını kullanın. Çapı 160 mm'den küçük pişirme kaplarını esnek pişirme alanının yalnızca bir bölmesine denk gelecek şekilde koyun. Bkz. "Esnek indüksiyonlu pişirme alanı".
[-] yanıyor.	Otomatik Kapanma çalışıyor.	Ocağı kapatıp yeniden açın.

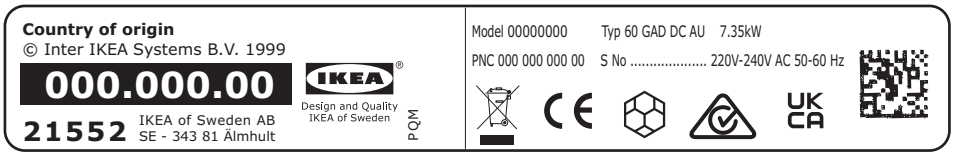
Problem	Olası sebep	Çözüm
F yanıyor.	Ocağa pişirme kabı yerleştirilmemiştir.	Ocağa pişirme kabı koyun.
	Kullanılan pişirme kabı yanlıştır.	Doğru pişirme kaplarını kullanın. Bkz. "Pişirme kabı kılavuzu".
	Pişirme kabının taban çapı ocak için çok küçüktür.	Doğru çaplarda pişirme kapları kullanın. Bkz. "Pişirme kabı kılavuzu".
	Pişirme bölgesinde pişirme kabı yok veya pişirme bölgesi üzerine tamamen yerleştirilmemiş.	Pişirme kabını, pişirme bölgesinin tamamını örtecek şekilde yerleştirin.
	Multi-Flexi modu çalışıyor. Çalışan işlev modunun bir veya daha fazla bölümü pişirme kapları tarafından kapsanamaz.	Pişirme kabını, fonksiyon modunu çalıştıran ya da değiştiren fonksiyon modunun doğru sayıdaki bölümüne yerleştirin. Bkz. "Esnek indüksiyonlu pişirme alanı".
	Ön Ayarlı Pişirme modu çalışıyor. Esnek indüksiyonlu pişirme alanına iki adet tencere konmuştur.	Sadece bir adet tencere kullanın. Bkz. "Esnek indüksiyonlu pişirme alanı".
E ve bir numara görüntüleniyor.	Ocakta bir hata oluşmuştur.	Ocağın elektrik bağlantısını bir süreliğine kesin. Elektrik sistemi bağlantısını cihazın bağlı bulunduğu sigortayı kapatarak kesin. Elektrik bağlantısını tekrar sağlayın. Şayet E tekrar yanarsa, yetkili bir montaj personeline başvurun.
E4 yanıyor.	Bir pişirme kabı kaynarken içindeki suyun bitmesi sonucu aşırı ısındığından ocakta bir hata meydana gelmiştir. Otomatik Kapanma ve ocaklar için aşırı ısınma koruması çalışıyordur.	Ocağı kapatın. Sıcak pişirme kabını kaldırın. Yaklaşık 30 saniye sonra ocağı tekrar açın. Sorun pişirme kaplarındaysa, hata mesajı ekrandan kaybolur. Kalan sıcaklık göstergesi açık kalabilir. Pişirme kabını yeterince soğutun. Pişirme kabınızın ocak ile uyumlu olup olmadığını kontrol edin. Bkz. "Pişirme kabı kılavuzu".

Bir arıza varsa, sorun giderme kılavuzunu kullanarak arızayı giderin. Sorun çözülmezse, IKEA veya Satış Sonrası Servis ile iletişime geçin. IKEA'nın belirlediği irtibat noktalarının tam listesini bu kılavuzun sonunda bulabilirsiniz.

Eğer cihazı yanlış şekilde çalıştırırsanız veya cihazın montajı yetkili bir montaj personeli tarafından yapılmazsa, Satış Sonrası Servis teknisyeninin veya satıcının sizi ziyareti, garanti süresi sona ermemiş olsa bile ücretsiz olmayabilir.

Teknik veriler

Bilgi Etiketi



Yukarıdaki grafik cihazın bilgi etiketini belirtmektedir. Gerçek bilgi etiketi gövdenin alt kısmında bulunur. Seri numarası her bir ürüne özeldir.

Sayın Müşterimiz, ek olarak verilen bilgi etiketini kullanma kılavuzuyla birlikte saklayın. Böylece, gelecekte teknik desteğimize ihtiyaç duymanız halinde, ocağınızın tipini tam olarak belirleyerek size daha iyi yardım edebileceğiz. Yardımınız için teşekkür ederiz!

Enerji verimliliği

AB ve Birleşik Krallık Ecodesign düzenlemelerine göre Ürün Bilgileri

Model tanımlaması		HÖGKLASSIG 404.678.26
Ocak tipi		Ankastre Ocak
Pişirme alanlarının sayısı		2
Isıtma teknolojisi		İndüksiyon
Pişirme alanının uzunluğu (U) ve genişliği (G)	Sol	U 45.6 cm G 21.6 cm
Pişirme alanının uzunluğu (U) ve genişliği (G)	Sağ	U 36.6 cm G 27.0 cm
Pişirme alanının enerji tüketimi (EC electric cooking)	Sol	187.0 Wsa/kg

Pişirme alanının enerji tüketimi (EC electric cooking)	Sağ	188.4 Wsa/kg
Ocağın enerji tüketimi (EC electric hob)		187.7 Wsa/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 2: Ocaklar - Performans ölçüm yöntemi.		
Pişirme alanına dair enerji ölçümleri ilgili pişirme bölgesinin işaretleriyle belirlenmiştir.		

Enerji tasarrufu

Aşağıdaki tavsiyelere uyarak yemek pişirme sırasında enerji tasarrufu yapabilirsiniz.

- Su ısıttığınızda yalnızca ihtiyacınız olan kadarını kullanın.
- Mümkünse, kapakları her zaman pişirme kaplarının üzerine koyun.
- Pişirme bölgesini çalıştırmadan önce pişirme kabını üzerine koyun.
- Daha küçük olan pişirme kaplarını daha küçük pişirme bölgelerine koyun.
- Pişirme kaplarını doğrudan pişirme bölgesinin merkezine koyun.
- Yiyeceği sıcak tutmak veya eritmek için kalan sıcaklığı kullanın.

Uygun düşük güç moduna ulaşmak için güç tüketimi ve maksimum süre ile ilgili Ürün Bilgileri

Kapalı modda güç tüketimi	0.3 W
Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre	2 dk

Çevreyle İlgılı bılgıler

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir ♺. Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına yardımcı olun. Ev atığı sembolü 🗑 bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

Tüketicinin Seçimlik Hakları

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
   a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
   b. Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
   c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
   d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini

kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.

2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB

BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)

ST GÖRANSGATAN 143

SE-105 45 STOCKHOLM

SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

İthalatcı: Electrolux Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş.

Adres: İnci Çıkmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat

Daire:6 Altunizade 34662

Üsküdar, İstanbul-Türkiye

Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589

musteri_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr

Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

IKEA GARANTİSİ

IKEA garantisi ne kadar süre ile geçerlidir?

Bu garanti, cihazınızın IKEA'dan ilk satın alındığı tarihten itibaren 5 yıl geçerlidir. Satın alma işleminin kanıtı olarak orijinal satış makbuzu gerekmektedir. Servis işlemlerinin garanti kapsamında gerçekleştirilmesi halinde, bu durum cihazın garanti süresini uzatmayacaktır.

Servisi kim yapacak?

IKEA servis sağlayıcısı, kendi servis işlemleri veya yetkili servis partner ağı vasıtasıyla servis sağlayacaktır.

Bu garanti neleri kapsar?

Bu garanti, IKEA'dan satın alınma tarihinden itibaren, cihazın hatalı imalatı veya malzeme hataları nedeniyle meydana gelen arızaları kapsar. Bu garanti sadece ev-içi kullanım için geçerlidir. İstisnalar, "Bu garantinin altında neler kapsanmaktadır?" başlığının altında belirtilmektedir. Cihazın özel harcama yapılmaksızın tamir için erişilebilir durumda olması ve hatanın garanti kapsamındaki hatalı imalat veya malzeme hatası ile ilgili olması koşuluyla, garanti süresi içerisinde arızayı gidermek için yapılan masraflar örn. tamirler, parçalar, işçilik ve seyahat kapsanacaktır. Bu koşullarda, AB yönetmelikleri (No. 99/44/EG) ve ilgili yerel düzenlemeler geçerlidir. Değiştirilen parçalar IKEA'nın malı olacaktır.

IKEA sorunu çözmek için ne yapacak?

IKEA tarafından tayin edilen servis sağlayıcısı ürünü kontrol edecek ve kendi takdirine göre, garanti kapsamında olup olmadığına karar verecektir. Garanti kapsamında olduğuna kanaat getirilmesi halinde, IKEA servis sağlayıcısı veya yetkili servis partneri kendi servis işlemleri vasıtasıyla, kendi takdirine göre, özürlü ürünü tamir edecek veya aynısıyla ya da benzeri bir ürünle değiştirecektir.

Bu garantinin altında neler kapsanmamaktadır?

- Normal yıpranma ve aşınma.
- Kasti veya ihmale dayalı hasarlar, çalıştırma talimatlarına uyulmaması, yanlış kurulum veya yanlış voltaja bağlantısından kaynaklanan hasarlar, kimyasal veya elektro-kimyasal tepkime, pas, korozyon veya su kaynağında bulunan kireçten kaynaklanan hasarlar da dahil olmak üzere fakat bununla sınırlı olmamak kaydıyla su hasarları, anormal çevre koşullarının neden olduğu hasarlar.
- Aküler ve lambalar dahil olmak üzere sarf malzemeleri.
- Çizikler ve olası renk değişiklikleri de dahil olmak üzere, cihazın normal kullanımını etkilemeyen, fonksiyonel olmayan parçalar ve dekoratif parçalar.
- Yabancı nesnelerden veya maddelerden ve temizlik veya filtrelerin kilidinin açılması, tahliye sistemleri veya sabun çekmecelerinden kaynaklanan hasarlar.
- Şu parçalardaki hasarlar: Seramik cam, aksesuarlar, çanak çömlek ve çatal-bıçak sepetleri, besleme ve tahliye boruları, contalar, lambalar ve lamba kapakları, ekranlar, düğmeler, çerçeveler ve çerçeve parçaları. Bu hasarların üretim hatalarından kaynaklandığının ispatlanamaması halinde.
- Teknisyen vizitesi esnasında herhangi bir hatanın bulunamadığı durumlar.
- Tayin edilen servis sağlayıcılarımız ve/veya yetkili bir servis sözleşmeli partner tarafından yapılmayan veya orijinal parçaların kullanılmadığı tamir işlemleri.
- Hatalı veya teknik özelliklere uygun olmayan kurulumun sebep olduğu tamirler.
- Cihazın ev-içi olmayan ortamlarda kullanılması, örn. profesyonel kullanım.
- Nakliyeden kaynaklanan hasarlar. Eğer bir müşteri, ürünü evine veya başka bir adrese kendisi naklederse, nakliye esnasında meydana gelecek hasarlardan IKEA sorumlu değildir. Ancak ürünü müşterinin teslimat adresine IKEA teslim ediyorsa, nakliye esnasında ürünün

göreceği hasarlar bu garanti kapsamında olacaktır.
- IKEA cihazının ilk kurulum ücreti. Ancak bir IKEA servis sağlayıcısı veya yetkili servisi, ürünü bu garanti koşulları kapsamında tamir eder veya değiştirirse, servis sağlayıcı veya yetkili servis tamir edilen veya değiştirilen cihazı gerekirse yeniden kuracaktır / monte edecektir.

Bu kısıtlama, kalifiye uzman tarafından, cihazı AB üye ülkelerinin güvenlik spesifikasyonlarına adapte etmek için orijinal parçalar kullanılarak yapılan hatasız çalışmalar için geçerli değildir.

Ülke kanunları nasıl işler

IKEA garantisi size ülkeden ülkeye değişiklik göstermekle birlikte yerel kanuni taleplerin tümünü kapsayan veya aşan özel kanuni haklar sağlar.

Geçerlilik alanı

Bir AB üyesi ülkede satın alınan ve başka bir AB üyesi ülkeye götürülen cihazlar için, servisler yeni ülkedeki garanti koşulları çerçevesinde sağlanacaktır. Servisleri garanti çerçevesinde yürütme zorunluluğu sadece aşağıdaki durumlarda mevcuttur:

- Cihaz, garanti talebinin yapıldığı ülkenin teknik spesifikasyonlarına uygunsa ve uygun şekilde kurulmuşsa;
- Cihaz, Montaj Talimatlarına ve Kullanıcı Kılavuzu Güvenlik Bilgilerine uygunsa ve uygun şekilde kurulmuşsa.

IKEA cihazları için belirlenmiş yetkili servisler:

Aşağıdaki konularda IKEA yetkili servisini aramaktan lütfen çekinmeyiniz:

1. Bu garanti altında bir talepte bulunmak için;
2. IKEA cihazının özel IKEA mutfağına kurulumu hakkında açıklama istemek için. Servis aşağıdaki konularda açıklama yapmayacaktır:
   - genel IKEA mutfak kurulumu,
   - elektrik bağlantısı (eğer makine fişsiz ve kablosuz gelmiş ise), su ve gaz bağlantısı, bu işlemler yetkili servis mühendisi tarafından yapılmalıdır.
3. Kullanıcı kılavuzunun içerikleri ve IKEA cihazının spesifikasyonları hakkında istenilen açıklamalar.

Size en iyi teknik desteği sağlayabilmemiz için, bizi aramadan önce lütfen bu kitapçığın Montaj Talimatları ve/veya Kullanıcı Kılavuzu bölümünü dikkatlice okuyunuz.

Servis ihtiyacı duyduğunuzda bize nasıl ulaşabilirsiniz



IKEA iletişim noktaları ve ulusal yerel telefon numaraları için lütfen bu kitapçığın son sayfasına bakınız.

Size daha hızlı bir servis sağlayabilmemiz için, bu kılavuzun sonunda listelenen özel telefon numaralarını kullanmanızı önermekteyiz. Daima, teknik desteğe ihtiyaç duyduğunuz özel cihazın kitapçığında listelenen numaralara bakınız. Bizi aramadan önce, teknik desteğe ihtiyaç duyduğunuz cihazın IKEA ürün numarasının (8 rakamlı kod) ve Seri Numarasının (bilgi etiketinde yazılı 8 rakamlı kod) yanınızda olduğundan emin olun.

SATIŞ MAKBUZUNU SAKLAYINIZ! Bu sizin satın alma işleminizin kanıtıdır ve garantinin uygulanması için gereklidir. Makbuzda, satın aldığınız her cihazın IKEA ürün adı ve numarası da (8 rakamlı kod) belirtilmiş olmalıdır.

Daha fazla yardım istiyor musunuz?

Cihazınızın satış sonrası hizmetleriyle ilgili olmayan konulardaki diğer sorularınız için, lütfen size en yakın olan IKEA mağazamızı arayınız. Bizimle temasa geçmeden önce cihazınızın belgelerini tam olarak okumanızı öneririz.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8.00 – 18:30 zat: 9.00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel naţional	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma – To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Україна		www.ikea.com	



867384906-C-312025

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2025 AA-2198528-7