

# DE

# HÖGKLASSIG



# ENGLISH 4 DEUTSCH 26

Contents			
Safety information	4	Troubleshooting	17
Safety instructions	5	Installation	20
Product description	8	Technical information	22
Daily use	10	Rating Plate	22
Flexible induction cooking area	12	Energy efficiency	22
Hints and tips	16	ENVIRONMENT CONCERNS	23
Care and cleaning	16	IKEA GUARANTEE	23

Subject to change without notice.

# **△** Safety information

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

# Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- · Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

# **General Safety**

 The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.

- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

# Safety instructions

## Installation



**Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.

- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance

- and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a non-combustile separation panel under the appliance to prevent access to the bottom. Refer to the Assembly Instructions.
- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

#### **Electrical Connection**



**Warning!** Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service

- Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation.
   Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

#### Use



**Warning!** Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.

- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.



# **Warning!** Risk of fire and explosion

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



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

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.

- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic.
   Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

#### Care and cleaning

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

#### Disposal

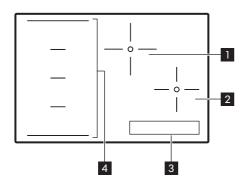


**Warning!** Risk of injury or suffocation.

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

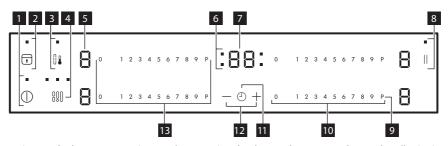
# **Product description**

## **Cooking surface layout**



- Single cooking zone (210mm) 2300W, with Booster 3200W
- 2 Single cooking zone (180mm) 1800W, with Booster 2800W
- 3 Control panel
- Flexible induction cooking area (240 x 440mm) 2400W, with Booster 3300W

## **Control panel layout**



Press the symbol to operate the appliance. The display, indicators and sounds tell which function operate.

	Symbol	Function	Comment
1	0	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2	•	Lock / The Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3	88	Pre-Set Cooking mode	To activate and deactivate the function.
4	880	Multi-Flexi mode	To switch between three modes of the function.
5	-	Power setting display	To show the power setting.

	Symbol	Function	Comment
6	-	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
7	-	Timer display	To show the time in minutes.
8		STOP+GO	To activate and deactivate the function.
9	Р	Booster function	To activate and deactivate the function.
10	-	Power selector	To set the power setting.
111	<b>(</b>	-	To select the cooking zone for the timer.
12	+/	-	To increase or decrease the time.
13	-	Power selector	To set the power setting for flexible induction cooking area.

# **Power setting displays**

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1-9	The cooking zone operates.
U	STOP+GO function operates.
P	Booster function operates.
E + digit	There is a malfunction. Refer to "Troubleshooting" chapter.
L	Lock / The Child Safety Device function operates.
F	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
-	Automatic Switch Off function operates.
1_/1-/1	Pre-Set Cooking mode operates.



**Warning!** There is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones make the heat necessary for cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

# Daily use



**Warning!** Refer to Safety chapters.

# Activating and deactivating

Touch ① for 1 second to activate or deactivate the hob.

#### **Automatic Switch Off**

# The function deactivates the hob automatically if:

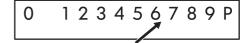
- · all cooking zones are deactivated.
- you do not set the power setting after activating the hob.
- you cover any symbol with an object (a pan, a cloth, etc.) for longer than approx. 10 seconds.
- you do not deactivate a cooking zone after a certain time, or you do not modify the power setting, or if the overheating occurs (e.g. when a pan boils dry). The symbol lights up. Before using again, you must set the cooking zone to ①.

Power setting	Automatic switch off after
1 _ 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6_9	1.5 hours

i If cookware that is not suitable is used, F lights up on the display and after 2 minutes the indicator for the cooking zone switches itself off.

# Adjusting the power setting

Touch the power selector at a desired power setting. Correct to the left or the right, if necessary. Do not release before you reach a desired power setting.



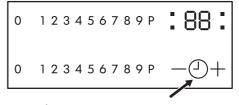
# P Using the Booster function

The Booster function makes additional power available for the induction cooking zones. Touch P to activate it, a P lights up on the display. After maximum 10 minutes, the induction cooking zones automatically return to cooking level P.

# Using the Timer

Touch © repeatedly until the indicator of a desired cooking zone flashes. For example

for the front right zone.



Touch + or - of the Timer to set the time between **00** and **99** minutes. When the indicator of the cooking zone flashes more slowly, the time counts down. Set the power setting.

If the power setting is set and the time set has elapsed, an acoustic signal sounds, **00** flashes, and cooking zone deactivates. If

cooking zone is not in use and the time set has elapsed an acoustic signal sounds and **00** flashes.

Touch to deactivate the function for the selected cooking zone and the indicator for this cooking zone flashes faster. Touch and the remaining time counts backwards to **00**. The indicator of the cooking zone goes out.

#### STOP+GO

The function sets all cooking zones that operate to the lowest power setting . When the function operates, you cannot change the power setting. The function does not stop the timer function.

- To activate this function touch || . The symbol u comes on.
- To deactivate this function touch || . The power setting that you set before comes on.

#### Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not deactivate the appliance. It prevents an accidental change of the power setting.

First set the power setting.

To start this function touch . The symbol comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

To stop this function touch . The power setting that you set before comes on.

When you stop the appliance, you also stop this function.

# **The Child Safety Device**

This function prevents an accidental operation of the appliance.

# To activate the Child Safety Device

- Activate the appliance with ①. Do not set the power settings.
- Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Deactivate the appliance with ①.
   To deactivate the Child Safety Device
- Activate the appliance with ①. Do not set the power settings. Touch ① for 4 seconds. The symbol ② comes on.
- Deactivate the appliance with ①.

  To override the Child Safety Device for only one cooking time
- Activate the appliance with ①. The symbol ② comes on.
- Touch for 4 seconds. Set the power setting in 10 seconds. You can operate the appliance.
- When you deactivate the appliance with ①, the Child Safety Device operates again.

# OffSound Control - Deactivating and activating the sounds

**Deactivating the sounds**Deactivate the appliance.

Touch ① for 3 seconds. The displays comes on and goes out. Touch ① for 3 seconds. ⑥ comes on, the sound is on. Touch +, ⑥ comes on, the sound is off.

When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch 1
- you put something on the control panel.
   Activating the sounds

Deactivate the appliance.

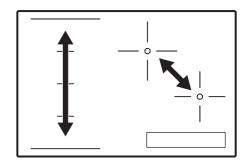
Touch  $\bigcirc$  for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  $\bigcirc$  for 3 seconds.  $\bigcirc$ 

comes on, because the sound is off. Touch +,  $\Box$  comes on. The sound is on.

## Power exchange function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3700 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3700 W.
- The function decreases the power to the other cooking zones connected to the same phase.

 The power setting display of the reduced zones changes between two levels.



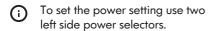
# Flexible induction cooking area



**Warning!** Refer to Safety chapters.

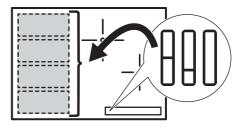
#### Multi-Flexi mode

The flexible induction cooking area consists of four sections. The sections can be combined into two cooking zones with different size, or into one large cooking area. You choose the combination of the sections by choosing the mode applicable to the size of the cookware you want to use. There are three modes: Multi-Flexi mode 2 + 2 sections (activated automatically when you activate the hob), Multi-Flexi mode 3 + 1 sections and Multi-Flexi mode 4 sections.



#### Switching between the modes

To switch between the modes use symbol:

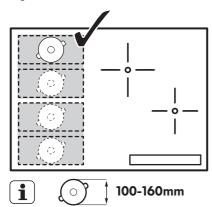


When you switch between the modes the power setting is set back to 0.

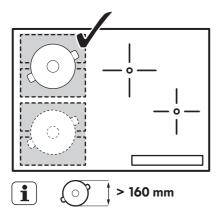
#### Diameter and position of the cookware

Choose the mode applicable to the size and the shape of the cookware. The cookware should cover the selected area as much as possible. Place the cookware centrally on the selected area!

Place the cookware with the bottom diameter smaller than 160 mm centrally on a single section.

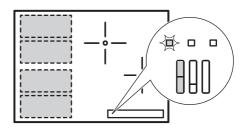


Place the cookware with the bottom diameter larger then 160 mm centrally between two sections.

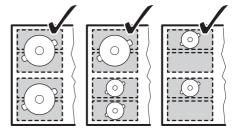


#### Multi-Flexi mode 2 + 2 sections

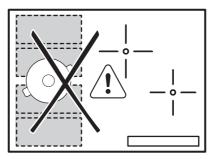
This mode is active when you activate the hob. It connects the sections into two separate cooking zones. You can set the power setting for each zone separately. Use two left side power selectors.



# Correct cookware position:

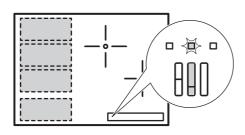


#### Incorrect cookware position:



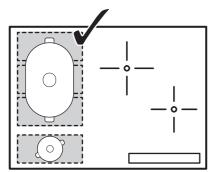
## Multi-Flexi mode 3 + 1 sections

To activate the mode press until you see the correct mode indicator. This mode connects three rear sections into one cooking zone. The one front section is not connected and operates as a separate cooking zone. You can set the power setting for each zone separately. Use two left side power selectors.

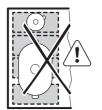


# Correct cookware position:

To use this mode you have to place the cookware on the three connected sections. If you use cookware smaller than two sections the display shows  $\digamma$  and after 2 minutes the zone deactivates.



### Incorrect cookware position:

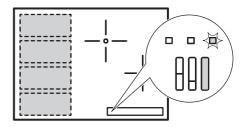




#### Multi-Flexi mode 4 sections

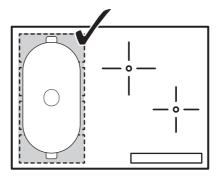
To activate the mode press III until you see the correct mode indicator. This mode connects all sections into one cooking zone.

To set the power setting use one of the left side power selector.

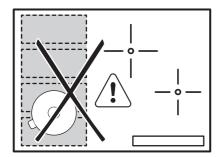


# Correct cookware position:

To use this mode you have to place the cookware on the four connected sections. If you use cookware smaller than three sections the display shows  $\digamma$  and after 2 minutes the zone deactivates.



Incorrect cookware position:



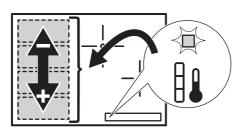
# Pre-Set Cooking mode

This function allows you to adjust the temperature by moving the cookware to a different position on the induction cooking area.

The function divides the induction cooking area into three areas with different power settings. The hob senses the position of the cookware and sets the power setting corresponding with the position. You can place the cookware in the front, middle or rear position. If you place the cookware in the front you get the highest power setting. You can decrease the power setting by moving the cookware in the middle or to the rear position.

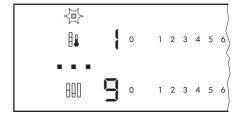
1

Use only one pot when you operate the function.

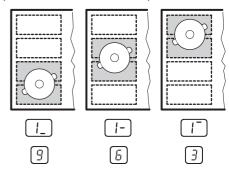


#### General information:

- 160 mm is the minimum bottom diameter of the cookware for this function.
- Power setting display for the left rear power selector shows the position of the cookware on the induction cooking area.
   Front !\_, middle !\_, rear !\_.



- Power setting display for the left front power selector shows the power setting.
   To change the power setting use left front power selector.
- When you activate the function for the first time you will get power setting <sup>9</sup> for the front position, <sup>6</sup> for the middle position and <sup>3</sup> for the rear position.



You can change the power settings for each position separately. The hob will remember your power settings next time you activate the function.

Activating the function

To activate the function place the cookware in the correct position on the cooking area.

Touch . The indicator above the symbol

comes on. If you do not place the cookware on the cooking area  $\digamma$  comes on and after 2 minutes the flexible induction cooking area is set to  $\ifmmode 0\end{0}$ .

Deactivating the function

To deactivate the function touch \$\$ or set the power setting to @. The indicator above the symbol \$\$ goes off.

# Hints and tips

### **Noises during operation**

When a cooking zone is active, it may hum briefly. This is a characteristic of all ceramic glass cooking zones and does not impair either the function or the life of the appliance.

## Cookware for induction cooking zones

Use the induction cooking zones with correct cookware.

#### Cookware material

- correct: cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multilayer (with correct mark from a manufacturer).
- not correct: aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

# Cookware is correct for an induction hob if ...

 ... some water boils very quickly on a zone set to the highest power setting...

- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.
- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

#### Cookware sizes

Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware. But, it must have a minimum diameter depending on the size of the cooking zone.

Cooking zone	Cookware diame- ter [mm]
Middle rear cooking zone	125 - 210
Right front cooking zone	145 - 180
Flexible induction cooking area	minimum 100

# Care and cleaning

#### General information



**Warning!** Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.



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

- ★ Warning! Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance. Clean the appliance and remove the residues with water and washing up liquid after each use. Remove also the remnants of the cleaning agents!
- Scratches or dark stains on the alass ceramic that cannot be removed do not affect the functioning of the appliance.
- Removing the residues and stubborn residues
- 1. Food containing sugar, plastics, tin foil residues should be removed at once.

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

# **Troubleshooting**



Warning! Refer to Safety chapters.

## What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a quali- fied electrician.
		Activate the hob again and set the power setting is less than 10 seconds.
	You touched 2 or more symbols at the same time.	Touch only one symbol.

Problem	Possible cause	Remedy
	STOP+GO function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more symbols.	Remove the object from the symbols.
The hob deactivates.	You put something on the symbol ①	Remove the object from the symbols.
The power setting changes between two levels.	Power exchange function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
The symbols become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
There is no signal when you touch a symbol on the control panel.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "Daily use" chapter.
The flexible induction cooking area does not heat up the cookware.	The cookware is in the wrong position on the flexible induction cooking area.	Place the cookware in the correct position on the flexible induction cooking area. The position of the cookware depends on the activated function or function mode. Refer to "Flexible induction cooking area" chapter.
	The diameter of the bottom of the cookware is incorrect for the activated function or function mode.	Use cookware with diameter applicable to the activated function or function mode. Use cookware with diameter smaller than 160 mm on a single section of the flexible induction cooking area. Refer to "Flexible induction cooking area" chapter.
comes on.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the hob and activate it again.

Problem	Possible cause	Remedy
comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
F comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to "Hints and tips" chapter.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Hints and tips" chapter.
	The cookware does not cover the cross / square.	Cover the cross / square fully.
	Multi-Flexi mode operates. One or more sections of the function mode which operates are not covered by cookware.	Place the cookware on the correct number of sections of the function mode which operates or change the function mode.  Refer to "Flexible induction cooking area" chapter.
	Pre-Set Cooking mode operates. Two pots are placed on the flexible induction cooking area.	Use only one pot. Refer to "Flexible induction cooking area" chapter.
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If © comes on again, speak to an Authorised Service Centre.

Problem	Possible cause	Remedy
단 comes on.	There is an error in the hob because a cookware boils dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate.	Deactivate the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Hints and tips" chapter.

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the After Sales Service.



If you operated the appliance wrongly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the After Sales Service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

# Installation

#### **General information**

Manufacturer is not responsible for any injury to persons and pets or damage to property caused by failure to comply following requirements.



**Caution!** To proceed with the installation refer to the assembly instructions.



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



**Warning!** The appliance must be earthed!



**Warning!** Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.

- Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.
- Have the clamping connections correctly installed.
- Use strain relief clamp on cable.
- Follow the connection diagram (it is located on the underneath surface of the casting of the hob).

#### Important!

- You must observe the minimum distances to other appliances and furniture cabinets or other units according to Assembly Instruction.
- If there is no oven beneath the hob insert a dividing panel at a minimum distance of 20 mm from the bottom of the hob.
- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop. Avoid installing the appliance next to doors and under windows as hot cookware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.
- Only an authorized service engineer can install, connect or repair this appliance.
   Use only original spare parts.

#### **Electrical connection**

- Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. Also, check the power rating of the appliance and ensure that the wire is suitably sized to suit the appliance power rating (refer to the "Technical information" chapter). The rating plate is located on the lower casing of the hob.
- The appliance is not provided with a mains cable. Buy the right one from

- specialized dealer. Single phase or two-phase connection requires a mains cable of minimum 90°C temperature stability. Cable has been provided with end sleeves. According to IEC regulations use for one-phase connection: mains cable 3 x 4mm² and for two-phase connection: mains cable 4 x 2.5mm². Please respect in first priority specific national regulations.
- The appliance works perfectly on AC 230 V, AC 220 V~ or AC 240 V~ 50 Hz electrical network.
- You must have the means for disconnection incorporated in the fixed wiring. Have the appliance connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse.
- You must have the connection and the connecting links carried out as shown in the connection diagram (it is located on the underneath surface of the casing of the hob). The earth lead is connected to terminal marked with the symbol and must be longer than leads carrying electric current. Tighten the terminal screws securely! Finally, secure the connecting cable with the mains cable cleat and the covering closed by pressing firmly (lock into place).



Warning! Once connected to the mains supply check that all cooking zones are ready for use by briefly setting each to maximum power.

# **Technical information**

# **Rating Plate**



21552



1999

220V-240 V AC 50/60 Hz



√√ 230 V DGT



The graphic above represents the rating plate of the appliance without serial number, which is located at its underneath surface of the casing.

Dear Customer, keep the additional rating plate with the user manual. This will allow us

to assist you better, by identifying precisely your hob, in case you will need in future our assistance. Thank you for your help!

# **Energy efficiency**

# Product information according to EU 66/2014

Model identification		HÖGKLASSIG 603-039-33
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		2
Number of cooking areas		1
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Middle rear Right front	21.0 cm 18.0 cm
Lenght (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 46.4 cm W 24.7 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Middle rear Right front	167.1 Wh / kg 177.5 Wh / kg
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	184.6 Wh / kg

Energy consumption of the	176.4 Wh / kg
hob (EC electric hob)	

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

#### **Energy saving**

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

 When you heat up water, use only the amount you need.

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

# **ENVIRONMENT CONCERNS**

Recycle the materials with the symbol  $\circlearrowleft$ . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not

dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

# **IKEA GUARANTEE**

# How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance,

# Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?

The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

#### What does this quarantee cover?

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

99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

#### What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed service provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

# What is not covered under this guarantee?

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

- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a nondomestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance.
   However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

This restriction do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

## How country law applies

The IKEA guarantee gives You specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation

#### Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions

normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information;

# The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

- make a service request under this guarantee;
- ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
  - the overall IKEA kitchen installation;
  - connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.
- ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

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

#### How to reach us if You need our service



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed contacts and relative national phone numbers.

- In order to provide You with a quicker service, we recommend that You use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance You need an assistance for. Before calling us, assure that You have to hand the IKEA article number (8 digit code) for the appliance of which you need our assistance.
- SAVE THE SALES RECEIPT! It is Your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

### Do You need extra help?

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

Inhaltsverzeichnis			
Sicherheitshinweise 2	26	Fehlersuche	40
Sicherheitsanweisungen 2	28	Montage	44
Gerätebeschreibung 3	30	Technische Daten	46
Täglicher Gebrauch	32	Typenschild	46
Flexible Induktionskochfläche	35	Energieeffizienz	46
Tipps und Hinweise	39	UMWELTTIPPS	47
Reinigung und Pflege	40	IKEA Garantie	47

Änderungen vorbehalten.

# **△** Sicherheitshinweise

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

# Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- · Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- · Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

 Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

 Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

# **Allgemeine Sicherheit**

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- · Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramik-/Glasfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

# Sicherheitsanweisungen

#### Montage



**WARNUNG!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
   Siehe die Montageanleitung.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darunter ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands

entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

#### **Elektrischer Anschluss**



**WARNUNG!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen.
   Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker (fall vorhanden) verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels

- an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestiat werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- · Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können). Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

#### Gebrauch



WARNUNG! Verletzungs-,

Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- · Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- · Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen. Änderungen am Gerät vor.
- · Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abaedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- · Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeitsoder Abstellfläche.
- · Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten. wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



WARNUNG! Brand- und Explosionsaefahr!

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann. Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG! Das Gerät könnte beschädigt werden.

· Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.

- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glas-/ Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

### Reinigung und Pflege

 Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

#### **Entsorgung**

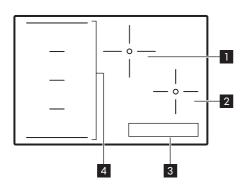


**WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.

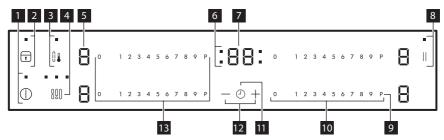
# Gerätebeschreibung

## Kochfeldanordnung



- Einzel-Kochzone (210 mm) 2300 W, mit Power-Funktion 3200 W
- 2 Einzel-Kochzone (180 mm) 1800 W, mit Power-Funktion 2800 W
- 3 Bedienfeld
- 4 Flexible Induktionskochfläche (240 x 440 mm) 2400W, mit Power-Funktion 3300W

# Bedienfeldanordnung



Drücken Sie auf das Symbol, um das Gerät einzuschalten. Das Display, die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Symbol	Funktion	Anmerkung
1	0	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	•	Tastensperre / Kindersi- cherung	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3	88	Pre-Set Cooking-Modus	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4	890	Multi-Flexi -Modus	Umschalten zwischen den drei Modi der Funktion.
5	-	Leistungsstufenanzeige	Anzeige der Leistungsstufe.
6	-	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigen an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
7	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
8		STOP+GO	Ein- und Ausschalten der Funktion.
9	Р	Power-Funktion	Ein- und Ausschalten der Funktion.
10	-	Skala zur Auswahl der Leistungsstufe	Einstellen der Leistungsstufe.
11	(0)	-	Einstellen der Kochzone für die Uhrfunktio- nen.
12	+/	_	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
13	_	Skala zur Auswahl der Leistungsstufe	Einstellen der Leistungsstufe für die flexible Induktionskochfläche.

# Leistungsstufenanzeigen

Anzeige	Beschreibung	
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.	
1_9	Die Kochzone ist eingeschaltet.	
U	Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb.	
P	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.	
E + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten. Siehe Abschnitt "Fehlersuche".	
L	Die Funktion Tastensperre/Kindersicherung ist in Betrieb.	
F	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	
-	Die Funktion Abschaltautomatik ist in Betrieb.	
1_/1-/1	Der Modus Pre-Set Cooking ist eingeschaltet.	



**WARNUNG!** Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im

Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

# Täglicher Gebrauch



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

# ① Ein- und Ausschalten

Berühren Sie 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

#### **Abschaltautomatik**

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Leistungsstufe gewählt.
- Ein Symbol wird durch einen Gegenstand (z.B. einen Topf oder einen Lappen) länger als ca. 10 Sekunden bedeckt.
- Wenn Sie nach einer bestimmten Zeit eine Kochzone nicht ausschalten, oder wenn Sie die Leistungsstufe nicht ändern, oder wenn es zu einer Überhitzung kommt (d.h. wenn eine Topf leer kocht).
   Das Symbol leuchtet. Vor der

erneuten Benutzung müssen Sie die Kochzone auf  $\bigcirc$  stellen.

Leistungsstufe	Automatische Ab- schaltung nach
1_2	6 Stunden
3 _ 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6_9	1,5 Stunden

wird ungeeignetes Geschirr verwendet, leuchtet im Display. Nach 2 Minuten schaltet sich die Anzeige der Kochzone automatisch aus.

# Einstellen der Leistungsstufe

Berühren Sie auf der Skala zur Auswahl der Leistungsstufe die gewünschte Leistungsstufe. Eventuell nach links oder rechts korrigieren. Erst loslassen, wenn die gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.

# P Verwenden der Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Berühren Sie zum Einschalten P, im Display wird P angezeigt. Nach maximal 10 Minuten schalten die Induktions-Kochzonen automatisch auf die Kochstufe P zurück.

# Verwenden des Timers

Berühren Sie 🕘 wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone blinkt. Zum

Beispiel der vorderen rechten Kochzone.



Berühren Sie + oder - des Timers, um die Zeit zwischen 00 und 99 Minuten einzustellen. Wenn die Kochzonenanzeige langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt. Stellen Sie die Leistungsstufe ein.

Wenn die Leistungsstufe eingestellt und die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, **00** blinkt, und die Kochzone schaltet sich aus. Ist die Kochzone nicht in Betrieb und ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton, und **00** blinkt.

Berühren Sie ①, um die Funktion für die ausgewählte Kochzone auszuschalten; die Anzeige dieser Kochzone blinkt schneller.

Berühren Sie —, und die restliche Zeit wird rückwärts bis **00** gezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

#### STOP+GO

Mit der Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Leistungsstufe geschaltet. Ist die Funktion eingeschaltet, lässt sich die Leistungsstufe nicht ändern. Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktion.

• Berühren Sie zum Einschalten dieser Funktion | . Das Symbol | Leuchtet auf.

 Berühren Sie zum Áusschalten dieser Funktion | . Die zuvor eingestellte Leistungsstufe leuchtet auf.

# Verriegeln

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Gerät ausschalten. So wird verhindert, dass die Leistungsstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Leistungsstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion. Das Symbol wird 4 Sekunden lang angezeigt. Der Timer bleibt eingeschaltet.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion. Die zuvor eingestellte Leistungsstufe leuchtet auf.

Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

# Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

# Einschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ① ein.
   Stellen Sie keine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang 

  Das Symbol leuchtet auf.
- Schalten Sie das Gerät mit ① aus.
   Ausschalten der Kindersicherung
- Schalten Sie das Gerät mit ① ein.
   Stellen Sie keine Leistungsstufe ein.
   Berühren Sie 4 Sekunden lang ①. Das Symbol ② leuchtet auf.
- Schalten Sie das Gerät mit 🛈 aus.

# Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit ① ein. Das Symbol ② leuchtet auf.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang 

  Stellen Sie die Leistungsstufe innerhalb von 10 Sekunden ein. Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit 

  ausgeschaltet wurde, ist die
  Kindersicherung wieder aktiv.

# OffSound Control - Ein- und Ausschalten der Signaltöne

Ausschalten des Tons Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie 3 Sekunden lang ①. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.

Berühren Sie 3 Sekunden lang. leuchtet und der Signalton ist eingeschaltet.

Berühren Sie +, leuchtet auf, der Signalton ist ausgeschaltet.

Haben Sie den Signalton ausgeschaltet, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von 🛈
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

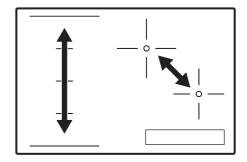
**Einschalten des Tons** Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie 3 Sekunden lang ①. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
Berühren Sie ① 3 Sekunden lang. ② leuchtet, da der Signalton ausgeschaltet ist.
Berühren Sie —, ⑤ leuchtet. Der Signalton ist eingeschaltet.

# Leistungsaustauschfunktion

 Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.

- Jede Phase darf bis maximal 3700 W belastet werden.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den einzelnen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen aufgeteilt.
- Diese Funktion wird eingeschaltet, sobald die Gesamtleistung aller an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen 3700 W übersteigt.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung aller anderen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen verringert.
- Die Leistungsanzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



# Flexible Induktionskochfläche



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

#### Multi-Flexi Modus

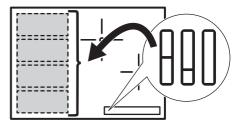
Die flexible Induktionskochfläche besteht aus vier Bereichen. Die Bereiche lassen sich zu zwei Kochzonen unterschiedlicher Größe oder zu einer großen Kochfläche zusammen schalten. Die gewünschte Kombination wird durch die Auswahl des Modus bestimmt, der für die Größe des verwendeten Kochgeschirrs geeignet ist. Es stehen drei Modi zur Verfügung: Modus Multi-Flexi 2 + 2 Bereiche (wird automatisch mit dem Einschalten des Kochfeld eingeschaltet), Modus Multi-Flexi 3 + 1 Bereich(e) und Modus Multi-Flexi 4 Bereiche.



Stellen Sie die Leistungsstufe mit einer der beiden linken Skalen zur Auswahl der Leistungsstufe ein.

#### Umschalten zwischen den Modi

Wählen Sie den Modus mit dem Symbol 💵.

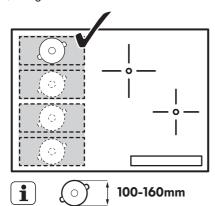


Wenn Sie zwischen den Modi umschalten, wird die Leistungsstufe zurück auf **0** aestellt.

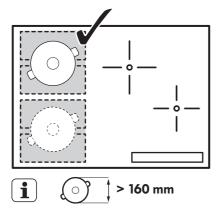
# Durchmesser und Position des Kochgeschirrs

Wählen Sie den Modus, der für die Größe und Form des Kochgeschirrs geeignet ist. Das Kochgeschirr sollte möglichst die gesamte ausgewählte Fläche bedecken. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den ausgewählten Bereich.

Stellen Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der kleiner als 160 mm ist, mittig auf einen einzelnen Bereich.

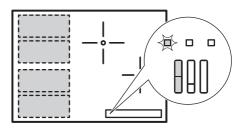


Stellen Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der größer als 160 mm ist, mittig auf zwei Bereiche.

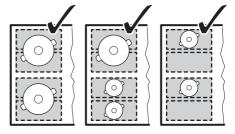


#### Modus Multi-Flexi 2 + 2 Bereiche

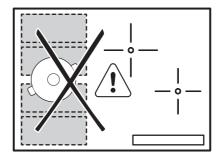
Dieser Modus ist eingeschaltet, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Er schaltet die Bereiche zu zwei getrennten Kochzonen zusammen. Sie können die Leistungsstufe für jede Zone getrennt einstellen. Verwenden Sie hierfür die beiden linken Skalen zur Auswahl der Leistungsstufe.



# Richtige Position des Kochgeschirrs:



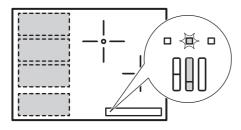
#### Falsche Position des Kochgeschirrs:



# Modus Multi-Flexi 3 + 1 Bereich(e)

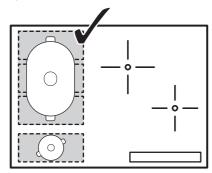
Drücken Sie zum Einschalten des Modus IIII, bis der gewünschte Modus angezeigt wird. Dieser Modus schaltet die drei hinteren Bereiche zu einer Kochfläche zusammen. Der vordere Bereich wird nicht dazugeschaltet und dient als

Einzelkochzone. Sie können die Leistungsstufe für jede Zone getrennt einstellen. Verwenden Sie hierfür die beiden linken Skalen zur Auswahl der Leistungsstufe.

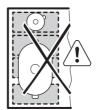


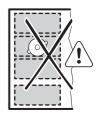
### Richtige Position des Kochgeschirrs:

Um diesen Modus verwenden zu können, müssen Sie das Kochgeschirr auf die drei zusammen geschalteten Bereiche stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht zwei Bereiche bedeckt, zeigt das Display an und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.



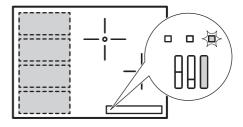
Falsche Position des Kochgeschirrs:





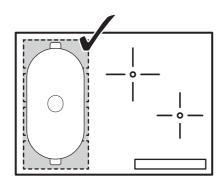
#### Modus Multi-Flexi 4 Bereiche

Drücken Sie zum Einschalten des Modus IIII, bis der gewünschte Modus angezeigt wird. Dieser Modus schaltet alle Bereiche zu einer großen Kochfläche zusammen. Stellen Sie die Leistungsstufe mit einer der linken Skalen zur Auswahl der Leistungsstufe ein.

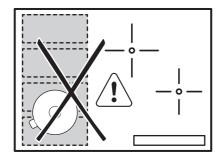


#### Richtige Position des Kochgeschirrs:

Um diesen Modus verwenden zu können, müssen Sie das Kochgeschirr auf alle vier zusammen geschalteten Bereiche stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht drei Bereiche bedeckt, zeigt das Display F an und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.



### Falsche Position des Kochgeschirrs:



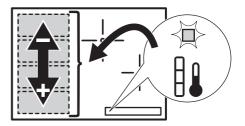
## Pre-Set Cooking Modus

Mit dieser Funktion können Sie die Kochstufe durch einfaches Verschieben des Kochgeschirrs auf einen anderen Bereich der Induktionskochfläche einstellen.

Diese Funktion unterteilt die Induktionskochfläche in drei Bereiche mit unterschiedlichen Leistungsstufen. Das Kochfeld erkennt die Position des Kochgeschirrs und stellt die Leistungsstufe entsprechend der Position ein. Sie können das Kochgeschirr auf den vorderen, mittleren oder hinteren Bereich stellen. Der vordere Bereich hat die höchste Leistungsstufe. Sie können die Leistungsstufe durch Verschieben des

Kochgeschirrs auf den mittleren oder hinteren Bereich verringern.

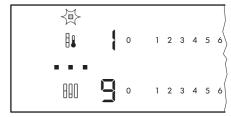
Verwenden Sie nur einen Topf, wenn Sie diese Funktion nutzen.



#### Allgemeine Informationen

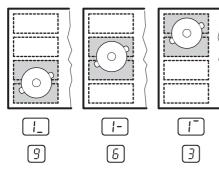
- Bei dieser Funktion beträgt der Mindestdurchmesser des Kochgeschirrbodens 160 mm.
- Die Leistungsstufenanzeige der linken hinteren Skala zur Auswahl der Leistungsstufe zeigt die Position des Kochgeschirrs auf der Induktionskochfläche an. Vorderer

Induktionskochfläche an. Vorderer —, mittlerer —, hinterer — Bereich.



- Die Leistungsstufenanzeige der linken vorderen Skala zur Auswahl der Leistungsstufe zeigt die Leistungsstufe an. Ändern Sie bei Bedarf die Leistungsstufe mit der linken vorderen Skala zur Auswahl der Leistungsstufe.
- Wenn Sie die Funktion zum ersten Mal einschalten, ist der vordere Bereich auf

(5), der mittlere Bereich auf (6) und der hintere Bereich auf (7) eingestellt.



Sie können die Leistungsstufe für jeden Bereich getrennt ändern. Das Kochfeld speichert Ihre Leistungsstufeneinstellungen und verwendet sie wieder, wenn Sie die Funktion erneut einschalten.

#### Einschalten der Funktion

Stellen Sie zum Einschalten der Funktion das Kochgeschirr auf die richtige Position der Induktionskochfläche. Berühren Sie . Die Kontrolllampe über dem Symbol leuchtet. Wenn Sie kein Kochgeschirr auf die Kochfläche stellen, leuchtet . und nach 2 Minuten wird die flexible Induktionskochfläche auf . geschaltet.

Ausschalten der Funktion

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion

doch stellen Sie die Leistungsstufe auf

Die Kontrolllampe über dem Symbol

erlischt.

# **Tipps und Hinweise**

### Betriebsgeräusche

Wenn eine Kochzone
eingeschaltet wird, ertönt
manchmal ein kurzes Summen.
Dieses Summen ist typisch für die
Kochzonen eines GlaskeramikKochfelds. Es bedeutet nicht,
dass das Gerät nicht
ordnungsgemäß arbeitet oder
dass sich die Lebensdauer des
Gerätes verringert.

## Kochgeschirr für Induktionskochzonen

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

### Kochgeschirrmaterial

 Geeignet: Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger

- Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- Nicht geeignet: Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

# Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn...

- ... Eine geringe Wassermenge darin auf einer Kochzone, die auf die höchste Leistungsstufe geschaltet ist, sehr schnell zu kochen beginnt.
- ... Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

#### Kochgeschirrgröße

Induktions-Kochzonen passen sich automatisch der Bodengröße des Kochgeschirrs an. Allerdings muss der Kochgeschirrboden je nach Größe der

Kochzone einen Mindestdurchmesser aufweisen.

Kochzone	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Mittlere, hintere Kochzone	125 - 210

Rechte vordere Kochzone	145 - 180
Flexible Induktion- skochfläche	min. 100

# Reinigung und Pflege

### **Allgemeine Informationen**



**WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.



WARNUNG! Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.



WARNUNG! Scharfe
Gegenstände und scheuernde
Reinigungsmittel können das
Gerät beschädigen. Nach jedem
Gebrauch das Gerät mit Wasser
und Geschirrspülmittel reinigen
und Rückstände entfernen. Auch
die Reste des Reinigungsmittels
entfernen!

(i) Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, die sich nicht mehr entfernen lassen, beeinträchtigen die Funktion des Gerätes nicht.

# Entfernen von Speiseresten und hartnäckigen Flecken

- Zuckerhaltige Speiserückstände sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolie sofort mit einem Reinigungsschaber entfernen (wird nicht mit dem Gerät mitgeliefert). Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen und Rückstände durch Schaben über die Oberfläche entfernen. Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen. Gerät dann mit einem sauberen Tuch trockenreiben.
- Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen können nach dem Abkühlen des Gerätes mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernt werden.

# **Fehlersuche**



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht ein- geschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung an- geschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung an- geschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Si- cherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zu- gelassene Elektrofachkraft.
		Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie in- nerhalb von 10 Sekunden die Leistungsstufe ein.
	Sie haben mindestens 2 Symbole gleichzeitig ber- ührt.	Berühren Sie nur jeweils ein Symbol.
	Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb.	Siehe Kapitel "Täglicher Gebrauch".
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Be- dienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausge- schaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Symbol wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Symbolen.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Symbol ① gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Symbolen.
Die Leistungsstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.	Die Leistungsaustauschfunktion ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel "Täglicher Gebrauch".

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Symbole werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente ges- tellt.	Stellen Sie großes Kochge- schirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie ein Symbol auf dem Bedienfeld berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein. Siehe Kapitel "Täglicher Ge- brauch".
Die flexible Induktionskochfläche erwärmt das Kochgeschirr nicht.	Das Kochgeschirr befindet sich nicht an der richtigen Stelle auf der flexiblen In- duktionskochfläche.	Setzen Sie das Kochgeschirr auf die richtige Stelle auf der flexiblen Induktionskochfl- äche. Die richtige Stelle für das Kochgeschirr hängt von der eingeschalteten Funktion oder dem Funktionsmodus ab. Siehe Kapitel "Flexible In- duktionskochfläche".
	Der Durchmesser des Kochgeschirrs eignet sich nicht für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus geeigneten Durchmesser. Benutzen Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 160 mm, wenn Sie nur einen Bereich der flexiblen Induktionskochfläche einschalten. Siehe Kapitel "Flexible Induktionskochfläche".
- leuchtet.	Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
L leuchtet.	Die Funktion Kindersicher- ung oder Tastensperre ist in Betrieb.	Siehe Kapitel "Täglicher Gebrauch".
F leuchtet.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel "Tipps und Hinweise".
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessun- gen. Siehe Kapitel "Tipps und Hinweise".
	Das Kochgeschirr bedeckt das Kreuz/Quadrat nicht.	Das Kreuz/Quadrat muss vollständig bedeckt sein.
	Der Modus Multi-Flexi ist eingeschaltet. Einer oder mehrere Bereiche des einge- schalteten Funktionsmodus sind nicht mit Kochgeschirr bedeckt.	Stellen Sie Kochgeschirr auf alle eingeschalteten Bereiche des Funktionsmodus oder ändern Sie den Funktionsmodus. Siehe Kapitel "Flexible Induktionskochfläche".
	Der Modus Pre-Set Cooking ist eingeschaltet. Es wurden zwei Töpfe auf die flexible Induktionskochfläche ges- tellt.	Benutzen Sie nur einen Topf. Siehe Kapitel "Flexible In- duktionskochfläche".
E und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn E erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
E4 leuchtet.	Ein Fehler ist aufgetreten, weil ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Abschaltauto- matik und der Überhitzungs- schutz für die Kochzone ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. Wenn das Kochgeschirr das Problem verursacht hat, erlischt die Fehlermeldung. Restwärmeanzeige kann eingeschaltet bleiben. Lassen Sie das Kochgeschirr lange genug abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Kochfeld kompatibel ist. Siehe Kapitel "Tipps und Hinweise".

Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder Kundendienst.



Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

## Montage

#### **Allgemeine Informationen**

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Verletzungen von Personen oder Tieren oder für Sachschäden, wenn diese auf die Nichteinhaltung der folgenden Bedingungen zurückzuführen sind.



**ACHTUNG!** Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.



WARNUNG! Die Montage muss sich nach den im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen richten! (Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften für Elektrik/ Elektronik, sach- und ordnungsgemäßes Recycling etc.).



**WARNUNG!** Das Gerät muss geerdet sein.



## **WARNUNG!** Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge.

- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen fachgerecht ausgeführt werden.
- Bringen Sie eine Zugentlastung am Kabel an.
- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Anschlussplan (er befindet sich auf der Unterseite des Kochfelds).

#### Wichtig

- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenschränken oder anderen Möbelstücken sind, wie in der Montageanleitung beschrieben, einzuhalten.
- Befindet sich unter dem Kochfeld kein Backofen, setzen Sie eine Trennwand mit einem Mindestabstand von 20 mm von der Unterseite des Kochfelds ein.
- Tragen Sie zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikon-Dichtungsmasse auf. Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben Türen und unter Fenstern, da beim Öffnen der Türen und Fenster heißes Kochgeschirr heruntergestoßen werden kann.
- Dieses Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker installiert, angeschlossen oder repariert werden.
   Verwenden Sie nur Originalersatzteile.

#### **Elektrischer Anschluss**

 Kontrollieren Sie vor dem ersten Einschalten, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Nennspannung mit der aktuell verfügbaren Spannung identisch ist. Prüfen Sie auch die Leistungsaufnahme

- des Gerätes und stellen Sie sicher, dass das Kabel für den Anschluss des Gerätes korrekt ausgelegt ist (näheres siehe den Abschnitt "Technische Daten"). Das Typenschild ist unten am Kochfeldgehäuse angebracht.
- Das Gerät wird ohne Netzkabel geliefert. Bitte besorgen Sie sich das passende Kabel beim Fachhändler. Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss ein Netzkabel mit einer Temperaturbeständigkeit von mindestens 90 °C verwendet werden. Das mitgelieferte Kabel besitzt Aderendhülsen. Gemäß den IEC-Bestimmungen muss für einen einphasigen Anschluss folgendes Kabel verwendet werden: Netzkabel 3 x 4 mm² und für den zweiphasigen Anschluss: Netzkabel 4 x 2,5 mm². Hierbei haben die nationalen Vorschriften Vorrang.
- Das Gerät funktioniert ordnungsgemäß mit einer Netzspannung von AC 230 V, AC 220 V~ oder AC 240 V~, 50 Hz.
- In der Festverdrahtung muss sich eine Vorrichtung für eine Trennung des Gerätes von der Netzspannung befinden. Schließen Sie das Gerät mit einer Vorrichtung an die Netzversorgung an, die es ermöglicht, es allpolig von der Netzversorgung zu trennen. Die Kontaktöffnungsbreite muss dabei mindestens 3 mm betragen, d.h. es muss ein automatischer Leitungsschalter, ein FI-Schutzschalter oder eine Sicherung sein.
- Befolgen Sie für den Anschluss des Gerätes und die Anschlussverbindungen die Anweisungen auf dem Anschlussplan (er befindet sich auf der Unterseite des Kochfelds). Das Erdungskabel ist an einen Anschluss angeschlossen, der mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet ist, und muss länger als die stromführenden Kabel sein. Ziehen Sie die Klemmenschrauben gut fest! Sichern Sie das Anschlusskabel mit der Kabelschelle und schließen Sie die

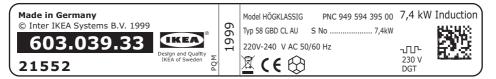
Abdeckung mit festem Druck (sie rastet ein).



**WARNUNG!** Prüfen Sie nach dem Anschluss an die Netzversorgung, dass alle Kochzonen betriebsbereit sind, indem Sie kurz nacheinander an allen Kochzonen die maximale Leistung einstellen.

## **Technische Daten**

## **Typenschild**



Die Abbildung oben zeigt das Typenschild des Geräts, das sich unten am Gehäuse befindet ohne Seriennummer

Lieber Kunde, Bitte bewahren Sie das zusätzliche Typenschild zusammen mit der Bedienungsanleitung auf. Anhand dieses Typenschilds lässt sich Ihr Kochfeld genau identifizieren. So können wir Ihnen besser helfen, wenn Sie sich in Zukunft mit Fragen an uns wenden. Wir bedanken uns für Ihre Unterstützung.

# **Energieeffizienz**

#### Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation		HÖGKLASSIG 603-039-33
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		2
Anzahl der Kochflächen		1
Heiztechnologie		Induktion
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Hinten Mitte Vorne rechts	21,0 cm 18,0 cm

Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Links	L 46.4 cm B 24.7 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Hinten Mitte Vorne rechts	167,1 Wh/kg 177,5 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	184,6 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		176,4 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder -Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

#### **Energie sparen**

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

 Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

## **UMWELTTIPPS**

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol

Ch. Entsorgen Sie die Verpackung in den
entsprechenden Recyclingbehältern.
Recyceln Sie zum Umwelt- und
Gesundheitsschutz elektrische und
elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol Inicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

## **IKEA** Garantie

## Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?

Diese Garantie ist für (5) fünf Jahre gültig ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA; sollte das Gerät die Bezeichnung "LAGAN" tragen, gilt die Garantie in diesem Fall nur (2) zwei Jahre. Als Kaufnachweis ist der Originalkassenbon oder die Originalrechnung erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, so verlängert sich dadurch die

Garantiezeit weder für das Gerät noch für die neuen Teile.

# Welche Geräte sind nicht durch die IKEA (5) Fünfjahresgarantie abgedeckt?

Die Geräte-Serie LAGAN und alle Geräte, die vor dem 1. August 2007 bei IKEA gekauft wurden.

#### Wer übernimmt den Kundendienst?

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

#### Was deckt die Garantie ab?

Die Garantie deckt Material- und Produktionfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie ailt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik "Was ist nicht durch diese Garantie abaedeckt?" beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abaedeckt, vorausaesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

# Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt

# Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdobjekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/ Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.

- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/ oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

#### Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

#### Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;
- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

# Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:

Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

- 1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
- die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:
  - der gesamten IKEA Kücheninstallation:
  - Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.
- die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser

Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?



Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

(i)

Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, sollten Sie die IKEA-Artikelnummer (den 8-stelligen Zifferncode) Ihres Gerätes zur Hand haben.

i BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF! Er ist Ihr

Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind

## Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?

Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen.

wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België		Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique	070 246016	Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 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. 09.00 - 16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	8 bis 20 Werktage
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	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	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 έως 20 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
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten	ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	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 național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz		Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse	031 5500 324	Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміськи дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Slovenija	Slovenija www.ikea.com		
Србија		www.ikea.com	

