

IT

GB

MATMÄSSIG



Design and Quality
IKEA of Sweden



ITALIANO

Consultare l'elenco completo dei Centri di Assistenza nominati da IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.



ENGLISH

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

ITALIANO	4
ENGLISH	25

Indice

Informazioni di sicurezza	4	Pulizia e cura	18
Istruzioni di sicurezza	6	Risoluzione dei problemi	19
Installazione	9	Dati tecnici	21
Collegamento elettrico	9	Efficienza energetica	21
Descrizione del prodotto	11	Considerazioni sull'ambiente	22
Utilizzo quotidiano	13	GARANZIA IKEA	22
Tabella di cottura	16		
Guida alle pentole	17		

Con riserva di modifiche.

Informazioni di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.

- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Alcune parti accessibili possono diventare calde durante l'uso
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

Sicurezza generale

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.

- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarlo dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a contattare il Centro Servizi Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un Centro di Assistenza Autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

Istruzioni di sicurezza

Installazione

-  **AVVERTENZA!** L'apparecchiatura deve essere installata da un installatore autorizzato.
-  Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.

- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.

- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Assicurarsi che lo spazio sotto il piano cottura sia sufficiente per la circolazione dell'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Se l'apparecchio è installato sopra i cassetti, assicurarsi di installare un pannello di separazione non combustibile sotto gli apparecchi per impedire l'accesso al fondo.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

Collegamento elettrico

 **AVVERTENZA!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.

Utilizzare

 **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Impostare la zona di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.

- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione, per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

⚠ AVVERTENZA! Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.

- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

Assistenza tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

Smaltimento

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni o soffocamento.

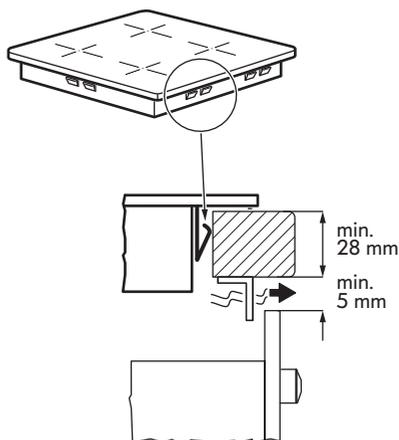
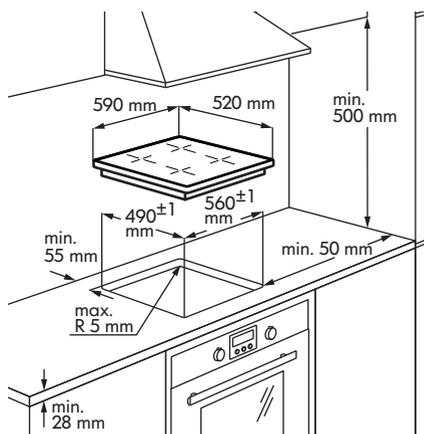
- Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.

- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

Installazione

- ⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Informazioni generali



- ⓘ Per l'installazione occorre attenersi alle leggi, disposizioni, direttive e norme in vigore nel paese d'impiego (norme di sicurezza, riciclaggio regolare e conforme ecc.)!
- Per ulteriori informazioni sull'installazione rimandiamo alle Istruzioni di montaggio.

- Se non c'è un forno sotto il piano di cottura, installare un pannello di separazione sotto l'apparecchio secondo le istruzioni di montaggio.
- Non applicare un sigillante a base di silicone fra l'apparecchiatura e il piano di lavoro.

Collegamento elettrico

- ⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

- ⚠ **AVVERTENZA!** Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.

Collegamento elettrico

- Prima di collegare l'apparecchiatura, verificare che la tensione nominale dell'apparecchiatura riportata sulla targhetta dei dati corrisponda alla tensione dell'alimentazione di rete. La

targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano cottura.

- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del piano di cottura).
- Servirsi unicamente di componenti originali fornite dal servizio pezzi di ricambio.

Cavo di collegamento

- L'apparecchiatura è fornita con un cavo di collegamento.
- Sostituire il cavo di alimentazione danneggiato con il cavo di ricambio. Contattare il call center del proprio negozio IKEA.

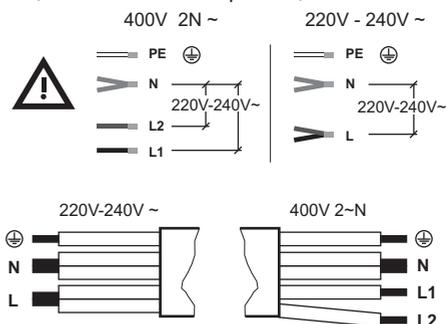
⚠ ATTENZIONE! Non saldare nessun cavo!

Collegamento a una fase

Il cavo di alimentazione viene fornito per un collegamento monofase.

Collegamento bi-fase per potenza massima (7200 W)

1. Estrarre la guaina all'estremità dei fili nero e marrone.
2. Togliere l'isolamento delle estremità dei cavi nero e marrone.
3. Applicare una nuova guaina terminale da 1,5 mm² sull'estremità di ciascun cavo (serve un attrezzo speciale).



Collegamento a una fase - 220 V - 240 V~		Collegamento a due fasi - 400 V 2 ~ N	
⊕ / PE	Verde - giallo	Verde - giallo	⊕ / PE
N	Blu e blu	Blu e blu	N
L	Nero e marrone	Nero	L1
		Marrone	L2

Limitazione di potenza

All'origine, l'apparecchiatura funziona sul massimo livello di potenza possibile (7200 W).

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

1. Spegnerne l'apparecchiatura.
2. Sffiorare il tasto per 3 secondi il display si accende e si spegne.
3. Sffiorare il tasto per 3 secondi o si accende.
4. Sffiorare . P 72 si accende.

5. Sffiorare o del Timer per impostare il livello di potenza.

Livelli di potenza

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W
- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W
- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W

Per confermare la selezione, attendere finché l'apparecchiatura non si spegne automaticamente.

- i** Qualora per sbaglio venga premuto  due volte, compare un elenco dei codici. Ciò conta solo a fini di servizio. Per uscire da questo menu toccare nuovamente  o aspettare che l'apparecchiatura si spenga automaticamente.

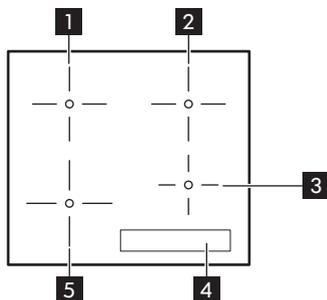
⚠ ATTENZIONE! Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

Dopo aver collegato il piano cottura alla presa di corrente, controllare che tutte le zone cottura siano pronte all'uso. Mettere una pentola con un po' di acqua sulla zona cottura, e impostare la potenza per ogni zona sul livello massimo per un po' di tempo.

- i** Se compare il simbolo  o  sul display dopo aver attivato per la prima volta il piano cottura, consultare la soluzione "Risoluzione dei problemi".

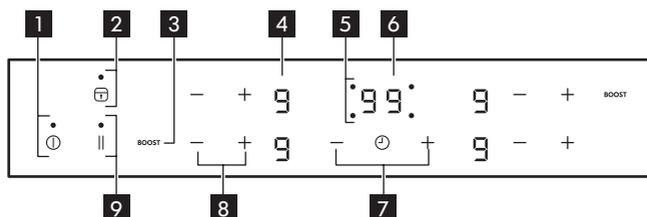
Descrizione del prodotto

Disposizione della superficie di cottura



- 1** Zona di cottura singola (180 mm) 1800 W
- 2** Zona di cottura singola (180 mm) da 1800 W, con funzione Booster da 2500 W
- 3** Zona di cottura singola (145 mm) 1400 W
- 4** Pannello di controllo
- 5** Zona di cottura singola (210 mm) da 2300 W, con funzione Booster da 3200 W

Disposizione del pannello dei comandi



- 1** Per accendere o spegnere l'apparecchiatura.
- 2** Per attivare e disattivare Blocco / Sicurezza Bambini / Modalità di pulizia.
- 3** **BOOST** Per attivare Booster (il display indica).
- 4** Display del livello di potenza: , - .
- 5** Indicatori timer delle zone di cottura.
- 6** Display timer: **00 - 99** minuti.
- 7** Per aumentare o ridurre il tempo.
- 8** Per aumentare o ridurre il livello di potenza.
- 9** Per attivare Pausa

Display del livello di potenza

Display	Descrizione
	La zona di cottura è disattivata.
-	La zona di cottura è in funzione.
	Pausa è attiva.
	Booster è attiva.
+ numero	È presente un malfunzionamento. Fare riferimento alla sezione "Risoluzione dei problemi".
	Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo).
	Blocco / Sicurezza Bambini / Modalità di pulizia è in funzione.
	Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura.
	Spegnimento automatico è attiva.

Indicatore di calore residuo

⚠ AVVERTENZA!  Il calore residuo può essere causa di ustioni.

Gli indicatori mostrano il livello del calore residuo per le zone cottura attualmente in uso. Le spie si potrebbero accendere anche

per le zone cottura vicine, anche se non sono in uso.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene leggermente riscaldato dal calore residuo delle pentole.

Utilizzo quotidiano

Ⓛ Accensione / Spegnimento

Sfiorare  per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchiatura.

Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente l'apparecchiatura se:

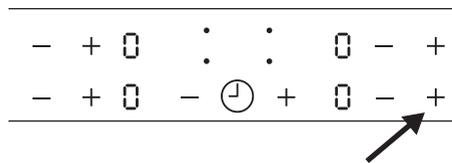
- tutte le zone di cottura sono disattivate.
- non si imposta il livello di potenza dopo l'accensione dell'apparecchiatura.
- un simbolo è stato coperto con un oggetto (padella, strofinaccio, ecc.) per un periodo superiore a circa 10 secondi.
- dopo un intervallo di tempo stabilito, non si è spenta una zona di cottura, non si è modificato il livello di potenza o il piano si è surriscaldato (ad esempio per la completa evaporazione del liquido contenuto in una pentola). Il simbolo  si illumina. Prima del successivo utilizzo, è necessario impostare la zona di cottura su .

Impostazione di potenza	Spegnimento automatico dopo
  - 	6 ore
 - 	5 ore
	4 ore
 - 	1.5 ore

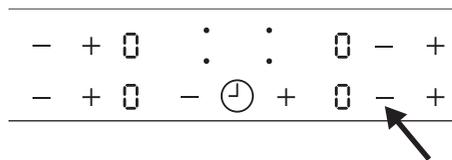
 Se si utilizza una pentola non idonea, sul display si accende  e dopo 2 minuti la spia della zona di cottura si spegne.

Regolazione del livello di potenza

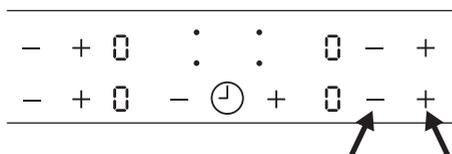
Impostare il livello di potenza con  per aumentare.



Impostare il livello di potenza con  per ridurre.



Sfiorare contemporaneamente  e  di una rispettiva zona di cottura per spegnerla. Le impostazioni passeranno a .



Utilizzo della funzione Booster

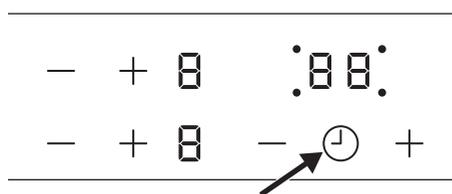
La funzione Booster aumenta la potenza disponibile nelle zone di cottura a induzione.

Sfiorare **BOOST** per attivarla, si accende **[P]** sul display. Dopo al massimo di 10 minuti, le zone di cottura ritornano automaticamente al livello di potenza **[9]**.

Uso del timer

Sfiorare  ripetutamente finché si accende la spia della zona di cottura desiderata. Ad esempio, per la zona anteriore destra

.00



Sfiorare il **+** o il **-** del Timer per impostare il tempo tra **00** e **99** minuti. Quando il display della zona di cottura lampeggia più lentamente, viene effettuato il conto alla rovescia del tempo col Timer. Impostare il livello di potenza.

Dopo l'impostazione di un livello di potenza, allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico, **00** lampeggia e la zona di cottura si spegne.

Toccare  per disattivare la funzione per la zona di cottura selezionata. Il display della zona di cottura lampeggia più velocemente.

Sfiorare  per far scorrere il tempo residuo a ritroso fino a **00**. La spia della zona di cottura si spegne.

Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione anche come **Contaminuti** mentre l'apparecchiatura è attiva e le zone di cottura non sono in funzione. Il display del livello di potenza visualizza **0**.

Per attivare la funzione sfiorare . Sfiorare **+** o **-** per impostare il tempo.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia.

Toccare  per arrestare il segnale.

-  La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

Pausa

La funzione imposta tutte le zone di cottura in funzione al livello di potenza più basso **[U]**. Quando la funzione è attiva, non sarà possibile modificare il livello di potenza. La funzione non interrompe la funzione Timer.

- Per attivare questa funzione sfiorare **||**. Il simbolo **[U]** si accende.
- Per disattivare questa funzione sfiorare **||**. Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

Blocco / Modalità di pulizia

È possibile bloccare il pannello di controllo e mantenere in funzione le zone di cottura. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

-  Se necessario, utilizzare la funzione per pulire la superficie del piano di cottura durante la cottura.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Per attivare la funzione, sfiorare . Il simbolo  si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.

Per interrompere la funzione, sfiorare . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

Allo spegnimento dell'apparecchiatura, si interrompe anche questa funzione.

Sicurezza Bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

Per attivare la funzione:

- Accendere l'apparecchiatura con . Non impostare alcun livello di potenza.
- Sfiore il tasto  per 4 secondi Il simbolo  si accende.
- Spegner l'apparecchiatura con .

Per disattivare la funzione:

- Accendere l'apparecchiatura con . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiore il tasto  per 4 secondi Il simbolo  si accende.
- Spegner l'apparecchiatura con .

Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura:

- Accendere l'apparecchiatura con . Il simbolo  si accende.
- Sfiore il tasto  per 4 secondi Impostare il livello di potenza entro 10 secondi. È possibile mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Quando si disattiva l'apparecchiatura con  la funzione si riattiva.

OffSound Control (Disattivazione e attivazione dei segnali acustici)

In origine i segnali acustici dell'apparecchiatura sono attivi.

Attivazione e disattivazione dei segnali acustici:

1. Spegner l'apparecchiatura.
2. Sfiore il tasto  per 3 secondi Il display si accende e si spegne.
3. Sfiore il tasto  per 3 secondi  o  si accende.
4. Sfiore  del Timer per effettuare la selezione seguente:
 -  - il segnale acustico è disattivato.
 -  - il segnale acustico è attivato.

Per confermare la selezione, attendere finché l'apparecchiatura non si spegne automaticamente.

Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora ,
- diminuisce il valore del contaminuti,
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

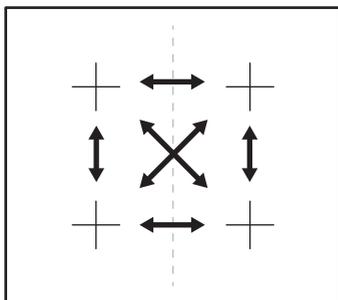
 Se si è verificato un problema con l'alimentazione elettrica e l'apparecchiatura si spegne, questa non memorizza le impostazioni precedenti.

Funzione di scambio potenza

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero di fasi del piano di cottura. Vedere l'illustrazione.
- Ciascuna fase dispone di un assorbimento massimo di 3600 W.
- La funzione suddivide la potenza tra zone di cottura collegate alla stessa fase.
- La funzione si attiva quando l'assorbimento massimo delle zone di cottura collegate ad una singola fase supera i 3600 W.
- La funzione riduce la potenza delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.
- Il display dell'impostazione di calore delle zone ridotte alterna l'impostazione di calore scelta e l'impostazione di calore ridotta. Dopo un po' di tempo il display dell'impostazione del calore delle zone ridotte rimane sull'impostazione di calore ridotta.

Funzione di scambio potenza con Limitazione di potenza

Impostando la funzione Limitazione di potenza su **6,0 kW o meno**, la potenza del piano di cottura viene distribuita tra tutte le zone di cottura.



Impostando la funzione Limitazione di potenza su **superiore a 6,0 kW**, la potenza del piano di cottura viene distribuita fra il lato sinistro e il lato destro.

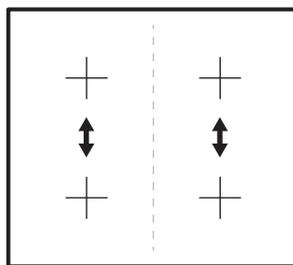


Tabella di cottura

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese: fondere burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	Solidificare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
2 - 3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere un paio di cucchiai di liquido.
4 - 5	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
4 - 5	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Frittura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.
7 - 8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. Booster è attivato.		

 I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Guida alle pentole

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Quali pentole usare

Utilizzare solo pentole adatte ai piani di cottura a induzione. Le pentole devono essere di materiale ferromagnetico, come ad esempio:

- ghisa;
- acciaio smaltato;
- acciaio al carbonio;
- acciaio inox (la maggior parte dei tipi);
- alluminio con rivestimento ferromagnetico o una piastra ferromagnetica.

Per determinare se una pentola o una padella è adatta, controllare il simbolo  (di solito timbrato sul fondo delle pentole). Si può anche tenere un magnete sul fondo. Se si aggrappa alla parte inferiore, le pentole funzionano sul piano di cottura a induzione.

Per garantire un'efficienza ottimale, utilizzare sempre pentole e padelle con un

fondo piatto che distribuisce il calore in modo uniforme. Se il fondo è irregolare, ciò influisce sulla conduzione di potenza e calore.

Istruzioni per l'uso

Diametro minimo della base della pentola / tegame per le diverse zone di cottura

Per garantire il corretto funzionamento del piano di cottura, le pentole devono avere un diametro minimo adeguato e coprire uno o più punti di riferimento indicati sulla superficie del piano di cottura.

Utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo delle pentole.

Zona di cottura	Diametro delle pentole [mm]
Posteriore sinistro	145 - 180

Anteriore sinistra	125 - 210
Posteriore destra	145 - 180
Anteriore destra	125 - 145

Pentole / padelle vuote o a base sottile

Non utilizzare pentole / padelle vuote o pentole con basi sottili sul piano di cottura in quanto non sarà in grado di monitorare la temperatura, o si spegnerà automaticamente se la temperatura è troppo alta. Ciò può causare il danneggiamento delle pentole o della superficie del piano di cottura. Se si verifica

una tale situazione, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.

Se compare un messaggio di errore, fare riferimento alla sezione "Risoluzione dei problemi".

Indicazioni e consigli Rumori durante la cottura

Quando si accende una zona di cottura, può essere udibile un breve ronzio. Questo fenomeno è tipico delle zone di cottura in vetroceramica e non influisce né sul funzionamento né sulla durata di vita dell'apparecchiatura. Il rumore dipende dalle pentole utilizzate. Se causa notevoli disturbi, potrebbe essere utile cambiare le pentole.

Pulizia e cura

Informazioni generali

-  **AVVERTENZA!** Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
-  **AVVERTENZA!** Per motivi di sicurezza, è vietata la pulizia dell'apparecchiatura con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.
-  **AVVERTENZA!** I prodotti di pulizia abrasivi e gli oggetti appuntiti danneggiano l'apparecchiatura. Pulire l'apparecchiatura e rimuovere i residui con acqua e un detergente liquido dopo ogni utilizzo. Rimuovere anche i residui di detergente!
-  I graffi o le macchie scure che non è più possibile eliminare dalla superficie in vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

Rimozione di residui e macchie

I residui di zucchero, plastica o alluminio devono essere rimossi. Un raschietto è lo strumento migliore per pulire la superficie del vetro. L'accessorio non viene fornito con l'apparecchiatura. Appoggiare il raschietto sulla superficie del piano cottura tenendolo inclinato e rimuovere i residui facendo scorrere la lama sulla superficie. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente. Infine, asciugare la superficie del vetro con un panno pulito.

Eliminare le macchie d'acqua e di calcare, i residui di grasso e gli aloni sulla finitura metallica dopo che l'apparecchiatura si è raffreddata. Usare un detergente specifico per vetroceramica o acciaio inossidabile.

Risoluzione dei problemi

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione.	L'apparecchiatura non è collegata a una fonte di alimentazione di rete o non è collegata in maniera corretta.	Accertarsi che l'apparecchiatura sia collegata correttamente alla rete elettrica. Verificare che l'installazione sia stata eseguita in modo corretto rivolgendosi a un installatore autorizzato.
	Dall'accensione dell'apparecchiatura sono trascorsi più di 10 secondi.	Accendere di nuovo l'apparecchiatura.
	Sicurezza Bambini o Blocco è attivo  .	Disattivare Sicurezza Bambini. Vedere "Sicurezza Bambini" o "Blocco".
	Sono stati sfiorati più simboli sul pannello dei comandi contemporaneamente.	Toccare solo un simbolo alla volta.
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello di controllo e attendere qualche secondo prima di riattivarlo.
Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura si spegne.	Uno o più simboli sul pannello dei comandi sono rimasti coperti per più di 10 secondi.	Rimuovere eventuali oggetti dai simboli.
Il display mostra alternativamente due livelli di potenza.	Funzione di scambio potenza sta riducendo la potenza della zona di cottura.	Vedere "Funzione di scambio potenza".
Indicatore di calore residuo non mostra nulla.	La zona di cottura è rimasta in funzione solo per breve tempo e pertanto non è calda.	Se la zona di cottura dovrebbe già essersi riscaldata, contattare il Centro di Assistenza.
Assenza di segnale quando si toccano i simboli del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivarli. Vedere "OffSound Control".

Problema	Causa possibile	Rimedio
E si accende.	La pentola non è idonea.	Utilizzare una pentola adatta.
	Non vi sono pentole sulla zona di cottura.	Posizionare la pentola sulla zona di cottura.
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura.	Usare una zona di cottura più piccola.
E e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Scollegare per un certo periodo di tempo il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se E si accende di nuovo, rivolgersi a un installatore autorizzato.
E3 si accende dopo aver attivato l'apparecchiatura.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente.	Accertarsi che l'apparecchiatura sia collegata correttamente alla rete elettrica. Verificare che l'installazione sia stata eseguita in modo corretto rivolgendosi a un installatore autorizzato.
E4 si accende.	Spegnimento automatico e la protezione da surriscaldamento delle zone di cottura sono in funzione.	Spegnere l'apparecchiatura. Togliere le pentole calde. Dopo circa 30 secondi, riaccendere la zona di cottura. E4 dovrebbe scomparire, Indicatore di calore residuo può restare. Raffreddare le pentole e controllarle con la "Guida alle pentole".
EB si accende.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente. Il piano cottura è collegato solo ad una fase.	Accertarsi che l'apparecchiatura sia collegata correttamente alla rete elettrica. Verificare che l'installazione sia stata eseguita in modo corretto rivolgendosi a un installatore autorizzato.
	La parte elettronica potrebbe essere danneggiata.	Contattare il call center del proprio negozio IKEA.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Verificare che l'installazione sia stata eseguita in modo corretto rivolgendosi a un installatore autorizzato.

In caso di guasto, cercare di risolverlo seguendo le linee guida per la risoluzione dei problemi.

Se il problema non può essere risolto, contattare il negozio IKEA o il Servizio Post Vendita. Al termine di questo manuale per l'utente c'è un elenco di tutti i numeri di contatto IKEA.

 In caso di utilizzo improprio dell'apparecchiatura o installazione non eseguita da un installatore autorizzato, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato dietro richiesta di pagamento anche durante il periodo di garanzia.

Dati tecnici

Targhetta dei dati

Country of origin © Inter IKEA Systems B.V. 1999 000.000.00 21552 IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	 Design and Quality IKEA of Sweden PQM	Model 00000000 Typ 60 GAD DC AU 7.2kW PNC 000 000 000 00 S No 220V-240V AC 50-60 Hz      
--	--	--

Il grafico qui sopra serve a rappresentare la targhetta dell'apparecchio. La targhetta dei dati si trova sul lato inferiore dell'alloggiamento. Il numero di serie è specifico per ogni prodotto.

Gentile Cliente, conservi la targhetta dei dati aggiuntiva con il manuale dell'utente.

Questo ci permetterà di assistervi meglio identificando con precisione il vostro piano cottura, in caso abbiate bisogno della nostra assistenza in futuro. La ringraziamo per la collaborazione!

Efficienza energetica

Informazioni sul prodotto conformemente a EU 66/2014 valido solo per il mercato UE

Identificativo modello		MATMÄSSIG 804-672-40
Tipo di piano di cottura		Piano di cottura da incasso
Numero di zone di cottura		4
Tecnologia di calore		Induzione
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm

Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	188,9 Wh/kg 178,8 Wh/kg 183,4 Wh/kg 176,9 Wh/kg
Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)		182,0 Wh/kg

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni

Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

GARANZIA IKEA

Validità della garanzia

La presente garanzia è valida per 5 anni a partire dalla data di acquisto originale del vostro elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di garanzia per l'elettrodomestico.

Chi fornisce il servizio ai clienti?

L'assistenza ai clienti sarà garantita dal fornitore del servizio nominato da IKEA attraverso la propria organizzazione o la propria rete di partner di assistenza autorizzati.

Cosa copre la garanzia?

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati

all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, il fornitore del servizio nominato da IKEA sosterrà i costi per la riparazione, i pezzi di ricambio, la manodopera e le trasferte del personale di manutenzione, ammesso che il prodotto possa essere riparato senza costi troppo elevati e che il difetto legato ai materiali o alla costruzione rientri nella copertura della garanzia. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (N. 99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

Il fornitore del servizio nominato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà a propria esclusiva discrezione se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. In caso affermativo, il fornitore del servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato provvederà a propria esclusiva discrezione a riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo con un prodotto uguale o equivalente.

Cosa non copre la garanzia

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o per negligenza e danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o dal collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, qualità dell'acqua (per esempio presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche), eventi atmosferici o condizioni ambientali anomale.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Danni a parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, per esempio graffi e variazioni di colore.
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni,

- lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo qualora si possa provare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per adattare l'elettrodomestico alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

Applicabilità delle leggi nazionali

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi.

Area di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione UE e trasferiti in un'altra nazione UE, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nella nuova nazione. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia sussiste solo se:

- l'elettrodomestico è conforme alle specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- l'elettrodomestico è conforme e installato conformemente alle Istruzioni di montaggio e alle informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso;

Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

1. usufruire della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da incasso specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:
 - installazione di cucine complete IKEA;
 - collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.
3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e su specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

Per garantirvi la migliore assistenza, Vi preghiamo di leggere attentamente le Istruzioni di montaggio e/o il Manuale d'uso prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento



Consultare l'elenco completo dei fornitori di servizio IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

- i** Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, accertati di avere a portata di mano il numero dell'articolo IKEA (codice a 8 cifre) e il numero di serie (codice a 8 cifre riportato sulla targhetta di classificazione) dell'elettrodomestico per il quale necessiti di assistenza.

- i** **CONSERVATE LO SCONTRINO!** E' la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

Vi serve altro aiuto?

Per ulteriori domande non inerenti il servizio assistenza sulle apparecchiature, contattare il più vicino punto vendita IKEA. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione dell'apparecchiatura prima di contattarci.

Contents

Safety information	25	Care and cleaning	38
Safety instructions	27	Troubleshooting	39
Installation	29	Technical data	41
Electrical connection	30	Energy efficiency	41
Product description	32	Environmental concerns	42
Daily use	33	IKEA guarantee	42
Cooking table	37		
Cookware guidance	37		

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 damage. 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.

- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts may become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** 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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: 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 the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- 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 and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- 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.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Safety instructions

Installation

- ⚠ **Warning!** The appliance must be installed by the authorised installer.
- ℹ Follow the Assembly instructions supplied with the appliance.
- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- 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 falling from the appliance when the door or the window is opened.

- Make sure that the space underneath the hob is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. If the appliance is installed above the drawers, make sure to install a non-combustible separation panel under the appliances to prevent access to the bottom.

Electrical Connection

- ⚠ **Warning!** Risk of fire and electric shock.
- All electrical connections should be made by the authorised installer.
- 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 parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- 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 electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household use only.

- 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 put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware 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 the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- 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.

Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

Disposal



Warning! Risk of injury or suffocation.

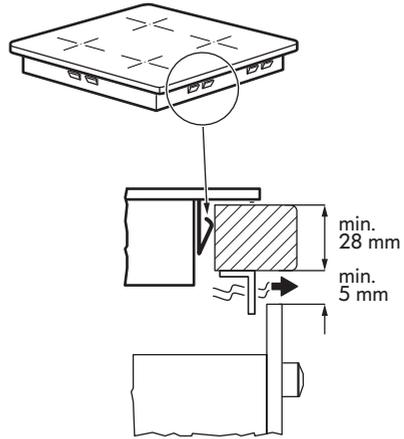
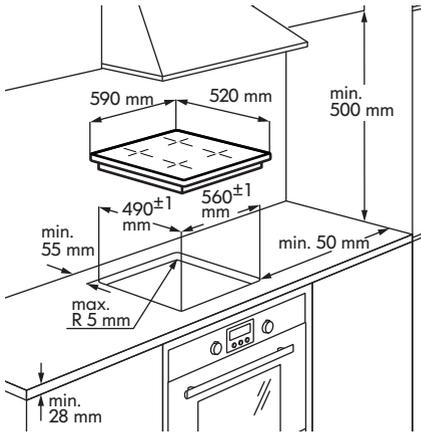
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

Installation



Warning! Refer to Safety chapters.

General information



- i** 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!
- For further information on the installation refer to the Assembly Instruction.

- If there is no oven beneath the hob, install a separation panel under the appliance according to the Assembly Instruction.
- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.

Electrical connection

- ⚠ Warning!** Refer to Safety chapters.
- ⚠ Warning!** All electrical connections must be made by an authorised installer.

- Follow the connection diagram (it is located on the underneath surface of the casing of the hob).
- Use only original spare parts provided by spare parts service.

Electrical connection

- Before connecting, check if the nominal voltage of the appliance, provided on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.

Connection cable

- The appliance is supplied with the connection cable.
- Replace the damaged mains cable only with the spare parts cable. Contact your IKEA store call centre.

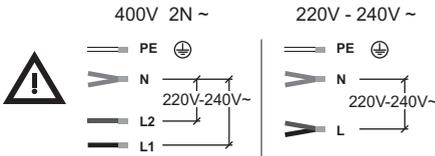
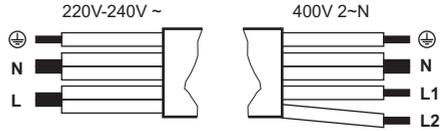
⚠ Caution! Do not solder any wires!

One-phase connection

The mains cable is provided for a one-phase connection.

Two-phase connection for maximum power (7200 W)

1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove an insulation of the brown and black cable ends.
3. Apply a new wire end sleeve of 1.5 mm² on each cable end (a special tool required).



One-phase connection - 220 V - 240 V~		Two-phase connection - 400 V 2 ~ N	
⊕ / PE	Green - yellow	Green - yellow	⊕ / PE
N	Blue and blue	Blue and blue	N
L	Black and brown	Black	L1
		Brown	L2

Power limitation

Originally the appliance works at the highest possible power level (7200 W).

To decrease or increase the power level:

1. Switch off the appliance.
2. Touch for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Touch for 3 seconds. or comes on.
4. Touch . P 72 comes on.
5. Touch or of the Timer to set the power level.

Power levels

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W
- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W

- P 35 — 3500 W
- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W

To confirm your selection wait until the appliance switches off automatically.

If you accidentally press twice, a list of codes comes on. This is only relevant for service purposes. To leave this menu touch again or wait until the appliance switches off automatically.

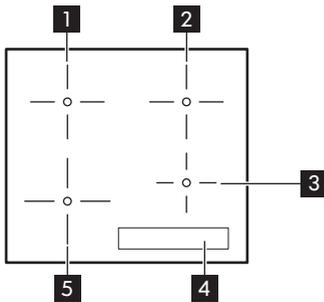
Caution! Make sure that the selected power fits to the house installation fuses.

Once you connect the hob to the mains, check if all the cooking zones are ready to use. Place a pot with some water on the zone and set the power setting for each zone to the maximum level for a short time.

i If **E3** or **EB** symbol comes on the display after you switch on the hob for the first time, see the "Troubleshooting" chapter.

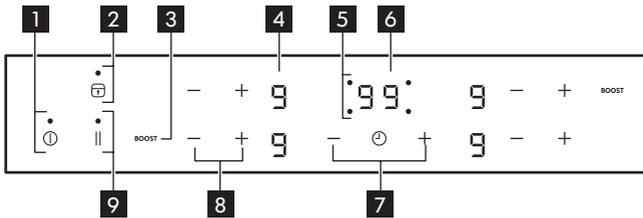
Product description

Cooking surface layout



- 1** Single cooking zone (180 mm) 1800 W
- 2** Single cooking zone (180 mm) 1800 W, with Booster 2500 W
- 3** Single cooking zone (145 mm) 1400 W
- 4** Control panel
- 5** Single cooking zone (210 mm) 2300 W, with Booster 3200 W

Control panel layout



- 1** **⏻** To switch the appliance on / off.
- 2** **🔒** To activate and deactivate Lock / Child Lock / Cleaning mode.
- 3** **BOOST** To activate Booster (Display shows **P**).
- 4** Power setting display: **0**, **1** - **9**.
- 5** **🕒** Timer indicators of cooking zones.
- 6** Timer display: **00** - **99** minutes.
- 7** **+** / **-** To increase or decrease the time.
- 8** **+** / **-** To increase or decrease the power setting.
- 9** **⏸** To activate Pause.

Power setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	Pause operates.
	Booster operates.
+ digit	There is a malfunction. Refer to "Troubleshooting".
	A cooking zone is still hot (residual heat).
	Lock / Child Lock / Cleaning mode operates.
	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	Automatic Switch Off operates.

Residual heat indicator

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

The indicators show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using. The indicators may also come on for

the neighbouring cooking zones even if you are not using them.

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

Daily use

① Switching on / off

Touch for 1 second to switch the appliance on / off.

the power setting, or if overheating occurs (e.g. when a pan boils dry). The symbol lights up. Before using again, you must set the cooking zone to .

Automatic Switch Off

The function switches off the appliance automatically if:

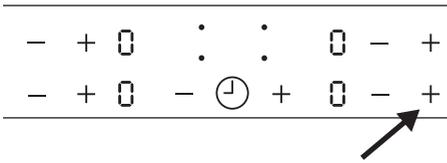
- all cooking zones are deactivated.
- you do not set the power setting after switching on the appliance.
- you cover any symbol with an object (a pan, a cloth, etc.) for longer than approx. 10 seconds.
- you do not deactivate a cooking zone after a certain time, or you do not modify

Power setting	Automatic switch off after
,	6 hours
	5 hours
	4 hours
	1.5 hours

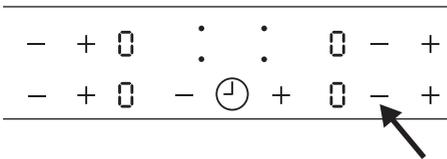
i If cookware that is not suitable is used, **F** lights up on the display and after 2 minutes the indicator for the cooking zone deactivates.

Adjusting the power setting

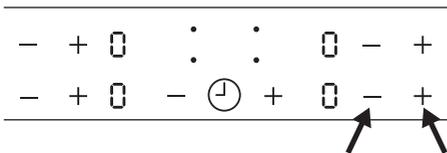
Set the power setting with **+** to increase.



Set the power setting with **-** to decrease.



Touch **+** and **-** of a respective cooking zone simultaneously to deactivate the cooking zone. The settings will reverse to **0**.

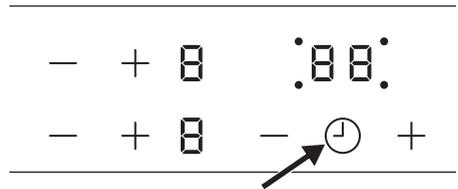


Using the Booster function

The Booster function makes additional power available for the induction cooking zones. Touch **BOOST** to activate it, **P** lights up on the display. After a maximum of 10 minutes, the induction cooking zones automatically return to the **9** power setting.

Using the Timer

Touch **⌚** repeatedly until the indicator of a desired cooking zone flashes. For example, for the front right zone **.00**.



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

When the power setting is set and the time comes to an end, an acoustic signal sounds, **00** flashes, and the cooking zone deactivates.

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

Minute Minder

You can also use this function as a **Minute Minder** when the appliance works but the cooking zones do not operate. The power setting display shows **0**.

To activate the function, touch **⌚**. Touch **+** or **-** to set the time.

When the time comes to an end, an acoustic signal sounds and **00** flashes. Touch **⌚** to stop the signal.

i The function has no effect on the operation of the cooking zones.

Pause

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

Lock / Cleaning mode

You can lock the control panel and keep the cooking zones operating. It prevents an accidental change of the power setting.

-  Use the function to clean the surface of the hob during the cooking session, if needed.

First set the power setting.

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

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

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

Child Lock

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate the function:

- Switch on the appliance with . Do not set the power settings.
- Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Switch off the appliance with .

To deactivate the function:

- Switch on the appliance with . Do not set the power settings. Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Switch off the appliance with .

To override the function for only one cooking time:

- Switch on the appliance with . The symbol  comes on.
- Touch  for 4 seconds. Set the power setting in 10 seconds. You can operate the appliance.
- When you switch off the appliance with , the function operates again.

OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Originally the sounds of the appliance are activated.

Activating and deactivating the sounds:

1. Switch off the appliance.
2. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes out.
3. Touch  for 3 seconds.  or  comes on.
4. Touch  of the Timer to choose one of the following:
 -  - the sound is off.
 -  - the sound is on.

To confirm your selection wait until the appliance switches off automatically.

When the function is set to  you can hear the sound only when:

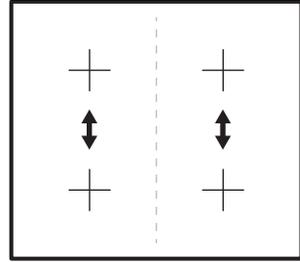
- you touch ,
- Minute Minder comes down,
- you put something on the control panel.

-  If there is a problem with electrical supply and the appliance switches off it does not keep previous settings.

Power exchange function

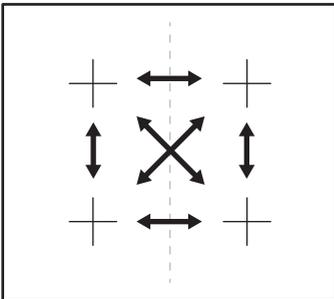
- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3600 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3600 W.
- The function decreases the power to the other cooking zones connected to the same phase.
- The heat setting display of the reduced zones alternates between the chosen heat setting and the reduced heat setting. After some time the heat setting display of the reduced zones stays on the reduced heat setting.

When you set the Power limitation function to **more than 6.0 kW**, the power of the hob is divided between its left and right side.



Power exchange function with Power limitation

When you set the Power limitation function to **6.0 kW or less**, power of the hob is divided between all cooking zones.



Cooking table

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
	Boil large quantities of water. Booster is activated.		

 The data in the table is for guidance only.

Cookware guidance

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

What pots to use

Only use cookware which is suitable for induction hobs. The cookware must be made of a ferromagnetic material, such as:

- cast iron;
- enamelled steel;
- carbon steel;
- stainless steel (most types);
- aluminium with ferromagnetic coating or a ferromagnetic plate.

To determine if a pot or pan is suitable, check for the symbol  (usually stamped on the bottom of the cookware). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the cookware will work on the induction hob.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is uneven, this will affect power and heat conduction.

How to use

Minimum diameter of pot / pan base for the different cooking areas

To ensure that the hob operates properly, the cookware must have a suitable minimum diameter as well as cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob.

Always use the cooking zone that best corresponds to the diameter of the bottom of the cookware.

Cooking zone	Cookware diameter [mm]
--------------	------------------------

Left rear	145 - 180
Left front	125 - 210
Right rear	145 - 180
Right front	125 - 145

Empty or thin-based pots / pans

Do not use empty pots / pans or cookware with thin bases on the hob as it will not be able to monitor the temperature, or will turn off automatically if the temperature is too high. This may result in the damage of the cookware or the hob surface. If such a situation occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

If an error message appears, refer to "Troubleshooting".

Hints / tips

Noises during cooking

When a cooking zone is active, it may hum briefly. This is characteristic of all ceramic glass cooking zones and does not impair either the function or the life of the appliance. The noise depends on the cookware used. If it causes considerable disturbance, it might help to change the cookware.

Care and cleaning

General information

 **Warning!** Switch off 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 dish soap after each use. Remove also the remnants of the cleaning agents.

 Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not affect the functioning of the appliance.

Removing the residues and stubborn residues

Food containing sugar, plastics, or tin foil residues should be removed at once. A scraper is the best tool for cleaning the glass surface. It is not supplied with the appliance. Place a scraper on the hob surface at an angle and remove residues by sliding the blade over the surface. Clean the appliance

using a damp cloth and some dish soap. Finally, wipe the glass surface dry with a clean cloth.

Limescale rings, water rings, fat splashes, or shiny metallic discolourations should be removed after the appliance has cooled down. Use only a specialised cleaner for glass ceramic or stainless steel.

Troubleshooting

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot switch on the appliance or operate it.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Ensure a correct installation by calling an authorised installer.
	More than 10 seconds passed since you switched on the appliance.	Switch on the appliance again.
	Child Lock or Lock is on  .	Deactivate Child Lock. Refer to "Child Lock" or "Lock".
	Several symbols on the control panel were touched at the same time.	Touch only one symbol at a time.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel and wait for a few seconds before switching on again.
An acoustic signal sounds and the appliance switches off.	One or more symbols on the control panel have been covered for longer than 10 seconds.	Remove any objects from the symbols.
The display keeps switching between two power settings.	Power exchange function is reducing the power of this cooking zone.	Refer to "Power exchange function".

Problem	Possible cause	Remedy
Residual heat indicator is not displaying anything.	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot.	If the cooking zone is supposed to be hot, call the After Sales Service.
There is no signal when you touch panel symbols.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "OffSound Control".
E comes on.	Unsuitable cookware.	Use suitable cookware.
	No cookware on the cooking zone.	Place cookware on the cooking zone.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone.	Move onto a smaller cooking zone.
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 E comes on again, speak to an authorised installer.
E3 comes on after switching on the appliance.	The electrical connection is incorrect.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Ensure a correct installation by calling an authorised installer.
E4 comes on.	Automatic Switch Off and the overheating protection for the cooking zone operate.	Switch off the appliance. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds activate the cooking zone again. E4 should disappear, Residual heat indicator can stay. Cool down the cookware and check it with "Cookware guidance".
EB comes on.	The electrical connection is incorrect. The hob is connected to one phase only.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Ensure a correct installation by calling an authorised installer.
	The electronics may be damaged.	Contact your IKEA store call centre.

Problem	Possible cause	Remedy
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ensure a correct installation by calling an authorised installer.

If there is a fault, try to resolve it by following the troubleshooting guidelines.

If the problem cannot be resolved, contact your IKEA store or the After Sales Service. You can find a full list of IKEA appointed contacts at the end of this user manual.

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

Technical data

Rating Plate

Country of origin © Inter IKEA Systems B.V. 1999 000.000.00 21552 IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	 Design and Quality IKEA of Sweden PQM	Model 00000000 Typ 60 GAD DC AU 7.2kW PNC 000 000 000 00 S No 220V-240V AC 50-60 Hz      
--	--	--

The graphic above serves to represent the rating plate of the appliance. The actual rating plate is located on the bottom of the casing. The serial number is specific to each product.

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

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

Energy efficiency

Product information according to EU 66/2014 valid for EU market only

Model identification		MATMÄSSIG 804-672-40
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		4
Heating technology		Induction

Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front Left rear Right front Right rear	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Right front Right rear	188.9 Wh / kg 178.8 Wh / kg 183.4 Wh / kg 176.9 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		182.0 Wh / kg

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.

Environmental concerns

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

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 **5 years** from the original date of purchase of your appliance at IKEA. 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.

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 guarantee 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 non-domestic 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 re-install 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:

1. make a service request under this guarantee;
2. 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.
3. 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.

i 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) and the Serial Number (8 digit code that can be found on the rating plate) for the appliance of which you need our assistance.

i **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.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		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. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	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	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση www.ikea.com	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ktv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland Luxembourg	0900 - 235 45 32 (0900-BEL IKEA) 0031 - 50 316 8772 (internationaal)	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.	ma-vr: 8.00 - 21.00 zat: 9.00 - 21.00 zon / pub. vakantie: 10.00 - 18.00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711	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	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
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
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Slovenija, Україна			www.ikea.com

