

hos 2011

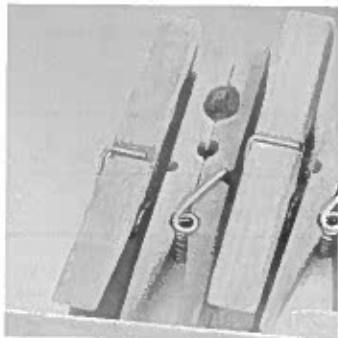
Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



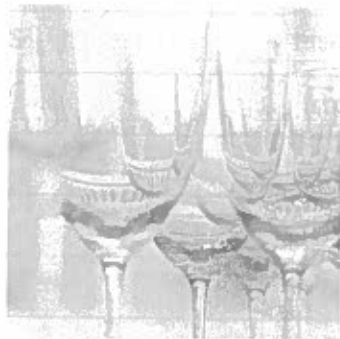
Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso

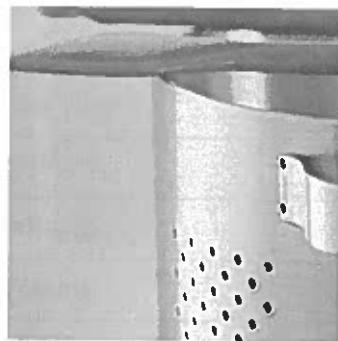


Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации




IMPORTANT SAFETY INFORMATION

This manual contains important information regarding safety, the use and maintenance of your new hob. Read the manual carefully and keep it in an easily accessible place for future consultation.

Precautions and Advice

- CAUTION: This cooktop complies with all applicable safety and electromagnetic compatibility legislation.**
However, individuals fitted with a heart pacemaker should maintain a safe distance from the appliance. This is because it is not possible to guarantee that all pacemakers on the market comply with the standards in compliance with which this appliance was tested so it is not possible to provide an absolute guarantee of the absence of potentially harmful interference.
- Disposal of packaging materials: The various parts of the packing must not be sent for waste, but recycled in conformity with the regulations imposed by local authorities.
- This induction hob is designed solely for use as a domestic appliance. No other type of use is permitted. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use.
- The appliance is not intended for use by persons (children included) with physical, sensory or mental impairment or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The cooking zones become extremely hot during use: be careful and keep children away from the appliance to avoid the risk of scalding or burns.
- The letter "H" will appear on the control panel display to indicate "residual heat" in the corresponding cooking zone: the temperature of the cooking zone is above 60 °C: do not touch the cooking zone or place any object on it while the letter "H" remains lit.
- If the surface of the hob **should become damaged** (cracked or broken glass), do not use the appliance and call the After-sales Service immediately.
- Any repairs or work on the appliance must be carried out by a qualified technician.
- This hob is equipped with a **thermoprotector** to prevent the risk of its internal circuits being damaged by high temperatures from external heat sources (e.g. an undercounter oven). If the temperature of the electronic circuits exceeds the safety threshold,

the thermoprotector activates, automatically switching off the hob. The display shows an error message (see section "Troubleshooting Guide"). When the temperature returns to within normal levels the hob is able to be switched on again.

- Make sure the cooking zones and the bottoms of pots are dry before use.
- Do not place **metal objects** such as kitchen utensils (knives, forks, spoons, etc.), lids or other similar items on the cooking zones as they can become very hot.
- Be extremely vigilant when cooking food with boiling oil or fat since these can catch fire. If the oil catches fire, never attempt to put it out with water: switch the hob off and cover the pot immediately with a lid; leave the pot on the cooking zone to cool down. Dispose of the oil in compliance with current regulations.
- When you finish cooking, press button .

Before use



Important: The induction cooking zones will not switch on if pots and pans are not of the correct dimensions. Only use pots bearing the symbol "INDUCTION SYSTEM" (See figure opposite).

Before switching the hob on, position the pot on the desired cooking zone.









Existing pots and pans:



Use a magnet to check whether pots or pans are suitable for use on the induction hob: pots are unsuitable if they cannot be magnetically detected.

- Ensure pots have a smooth bottom, otherwise they may scratch the hob's glass ceramic surface. Check dishes.
- Do not use empty pots on the hob, especially enamelled or aluminium ones. This could result in damage to both the glass ceramic surface and the bottom of the pots.
- Never place hot pots or pans on the hob's control panel. This could result in damage.

Recommended diameters of pot bottoms

 XL ∅ 26 cm		∅ 17 cm → 26 cm	 M ∅ 18 cm		∅ 12 cm → 18 cm
 L ∅ 21 cm		∅ 14 cm → 21 cm	 S ∅ 14.5 cm		∅ 9 cm → 14.5 cm



INSTALLATION and ELECTRICAL CONNECTION

Installation must be carried out by a qualified electrician who is fully aware of current safety and installation regulations. The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals and for damage to property resulting from failure to observe the regulations provided in this chapter.

Electrical connections

- Hob electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply.
- Electrical connection must be carried out in compliance with the regulations of the local electric utility company.
- Make sure that the voltage indicated on the rating plate on the underside of the appliance corresponds to the domestic power supply voltage.
- The appliance must be earthed: use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only.
- For electrical connection, use an H05 RR-F type cable as specified in the table "Power supply voltage".



The power supply cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop and must be positioned so as to avoid damage or overheating caused by contact with the base of the hob itself. **Do not use extension leads.**

Power supply voltage

Wires	Amount x size
230V ~ + ⊕	3 X 4 mm ²
230-240V ~ + ⊕	3 X 4 mm ² (Australia only)
230V 3 ~ + ⊕	4 X 1.5 mm ²
400V 3N ~ + ⊕	5 X 1.5 mm ²
400V 2N ~ + ⊕	4 x 1.5 mm ²



If the hob already has a power cable, follow the instructions given on the label attached to the cable.

Connect the appliance to the electricity supply by means of an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm.

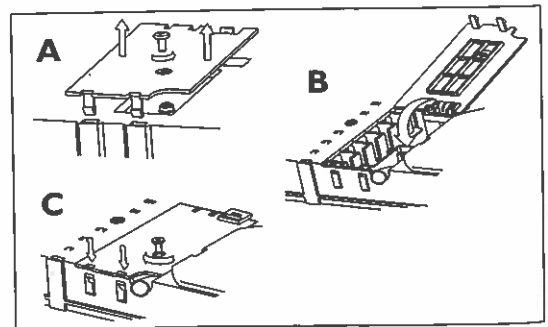
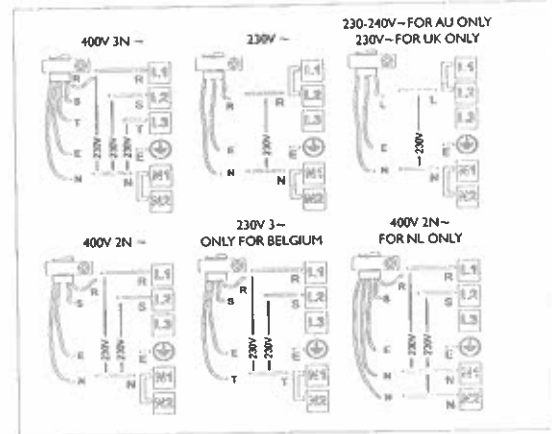
Connecting to the terminal board

Connect the yellow/green earth wire to the terminal with the symbol ⊕. This wire must be longer than the other wires.

1. Remove the terminal block cover (A), undoing the screw and inserting the cover in the terminal block hinge (B).
2. Strip approx. 70 mm of sheath from the power supply cable.
3. Strip approx. 10 mm of sheath from the wires. Insert the power supply cable into the cable clamp and connect the wires to the terminal board as indicated in the diagram next to the terminal board itself.
4. Secure the power cable with the cable clamp.
5. Close the cover (C) and screw it on the terminal block with the removed screw - point (1).



Each time the cooktop is connected to the mains it carries out an automatic check which lasts several seconds.



Installation and fixing



The installer is responsible for any damage or injury resulting from incorrect installation. To guarantee correct operation, the appliance must be installed on a perfectly flat surface.

If necessary, cut the kitchen unit and worktop to fit before installing the hob. Clean the cutout of any chips that could compromise appliance operation.



For flush mounted installation or setting into a marble worktop, contact the After-sales Service for the installation kit and necessary instructions.

- 4812 310 19277 Installation kit for marble worktop.
- 4801 211 00112 Installation kit for flush fitted worktop.

To guarantee correct operation, the appliance must be installed on a perfectly flat surface.

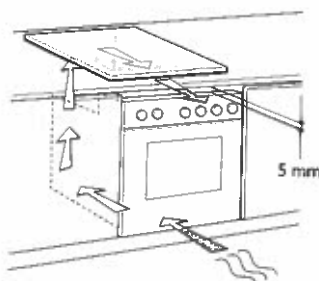
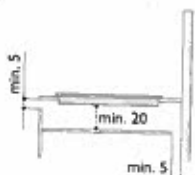


Undercounter oven installation:

- If an oven (which must be of our manufacture) is to be installed under the hob, ensure it is equipped with a cooling system and observe the distances given in the figure to the side.
- There must be nothing between the hob and the oven (cross rails, panels, brackets, etc.).

If necessary, cut the kitchen unit and worktop to fit before installing the hob. Clean the cutout of any remaining dust that could compromise appliance operation.

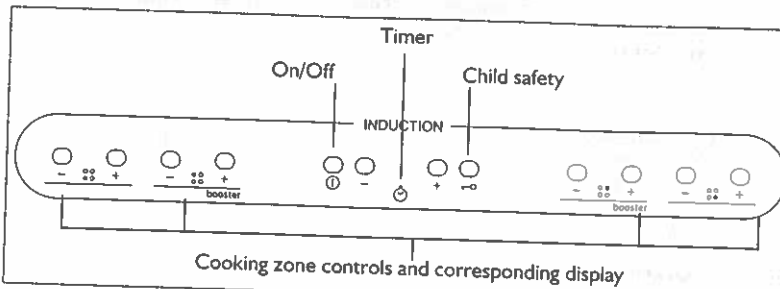
For the distance between the underside of the induction hob and the kitchen unit (or separating panel), observe the dimensions given in the figure at the side. If a column unit is installed adjacent to the hob, leave a distance of at least 100 mm from the edge of the hob.





OPERATING INSTRUCTIONS

Control panel



the symbols are not active! To select the desired functions, touch the areas above.

Switching the hob ON/OFF

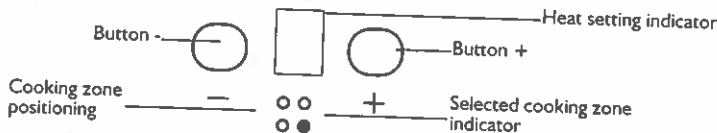
To switch the hob on, press the ① button for approx. 2 seconds until the cooking zone displays light up. To switch off, press the same button until the displays switch off. All the cooking zones are switched off.

If the hob has been in use, the residual heat indicator remains lit until the cooking zones have cooled down.



The hob automatically switches off if no function is selected within 10 seconds of switching on.

Switching on and adjusting cooking zones



After switching on the hob and positioning the pot on the chosen cooking zone, adjust the heat setting using the button +. When switched on, the display shows level 5. Each cooking zone has different heat settings that can be adjusted using the buttons +/-, which go from "1": min. heat setting to "9": max. heat setting. Some cooking zones have a fast boil function (Booster), shown on the display with the letter "P".

Fast boil function (Booster)

This function, only present on some cooking zones, makes it possible to exploit the hob's maximum power (for example to bring water to the boil very quickly). To select this function, press the button "+" until "P" appears on the display or, after switching the hob on, press the "-" button for the selected cooking zone. In this case too, "P" appears on the display. After 10 minutes' use of the booster function, the appliance automatically sets the zone to level 9.

Switching off cooking zones

Select the cooking zone to be switched off, pressing the "+" or "-" button (a dot at the bottom right of the power level is displayed). Press the key "-" to set the level to "0". The cooking zone can also be switched off by pressing keys "+" and "-" at the same time. The cooking zone is deactivated and the residual heat indicator "H" appears

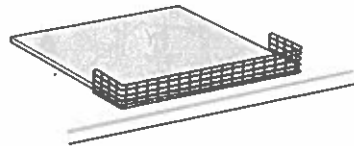
Child safety

This function locks the hob controls to prevent accidental switching on by children. To activate the child safety, switch the hob on and press the button for three seconds: an acoustic signal and a luminous indicator above the key symbol signal activation. The control panel is locked with the exception of the OFF function. To unlock the controls, repeat the child safety activation procedure. The illuminated dot switches off and the hob is active again.



The presence of cleaning water, liquid spilled from pots or any objects resting on the button below the symbol can accidentally activate or deactivate the child safety function.

Child guard accessory AMH 122



This accessory, identified by code 481931018436, can be obtained from the After-Sales Service.

Timer



The timer can be used to set a max. cooking time of 99 minutes (1 hour and 39 minutes) for one cooking zone only. Select the cooking zone to be used with the timer (an illuminated dot appears to the bottom right hand side of the heat setting indicator on the display), then set the desired cooking time using the buttons "+" and "-" of the timer function (see figure above). A few seconds after the button is pressed, the timer begins the countdown (the luminous dot of the selected cooking zone starts flashing). Once the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off automatically. To deactivate the timer, press the button "-" until the display shows "0:0" or press the buttons "+" and "-" of the timer at the same time.



Caution! The timer function can only be used with one cooking zone at a time.

Minute minder

The minute minder can only be used when the hob is not in use and allows a maximum setting of 99 min. Press the button "+" above the timer indicators: the display shows the minutes for setting. Select the time desired using the buttons + and -. After a few seconds the minute minder starts to count down. Once the set time has elapsed an acoustic signal sounds.




Caution! The minute minder function can only be used when the hob is switched off; if it is then switched on, the minute minder countdown is automatically cancelled.

Control panel warnings

Residual heat indicator.



The hob is fitted with a residual heat indicator for each cooking zone. These indicators alert the user when cooking zones are still hot.

If the display shows , the cooking zone is still hot. If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter. When the cooking zone cools down, the display switches off.

Incorrect or missing pot indicator.



The hob features an automatic pot detection system for all cooking zones. If no pot is detected, the display with the cooking zone power level indicator flashes. Make sure the pot is correctly positioned and that it has the characteristics given in the section "Before use".



MAINTENANCE

Care and maintenance

Clean the hob after each use in order to avoid damaging the surface and to prevent the formation of baked-on deposits which are difficult to remove. Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.



- Steam cleaner is not to be used!
- Periodically check for dust under the appliance, near the cooling air inlet or the outlet openings. This could hinder the ventilation and cooling of the electronic module and decrease the effectiveness of the hob.

To clean the hob, proceed as follows:

1. use a soft clean cloth, absorbent kitchen wipes or proprietary cleaner for glass ceramic hobs. Do not use abrasive sponges and/or metal scouring pads.
2. Food spills should be cleaned off before they bake onto the glass ceramic surface. Sugar and foods with high sugar content damage the glass ceramic surface and must be immediately removed using a scraper. Caution! Glass scrapers have a very sharp blade and must be handled with care.
3. Remove any stubborn food residues with a scraper and proprietary detergents.
4. Salt, sugar and sand can scratch the glass ceramic surface. Clean up any such spills on the hob immediately.

Troubleshooting Guide

- Before contacting After-sales Service:
- read and follow the instructions given in the section "Operating instructions".
- Connect the hob to the electricity supply and check that the supply has not been shut off.
- Clean the hob and dry it thoroughly.
- If, when the hob is switched on, alphanumeric codes appear on the display, consult the following table for instructions.

ERROR CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	REMEDY
The hob switches off and after 30 seconds emits an acoustic signal every 4 seconds	Continuous pressure on control panel area	Water or utensils on control panel	Clean the control panel
C81, C82	The control panel switches off because of excessively high temperatures	The internal temperature of electronic parts is too high	Wait for the hob to cool down before using it again
F40	The connection voltage is wrong	The sensor detects a discrepancy between the appliance voltage and that of the mains supply	Disconnect the hob from the mains and check the electrical connection
F25, F36, F40, F45, F47, F54, F56, F60, F70	Call the After-Sales Service and specify the error code		



Important! If you are unable to turn the glass-ceramic hob off after using it, disconnect it immediately from the power supply.

After-sales Service

Before contacting After-sales Service:

- Try to eliminate the problem (consult "Troubleshooting Guide").
- Switch the appliance off, wait 30 seconds then switch it on again. to see if the fault persists.

If after the above checks the fault persists, contact the nearest After-sales Service.

Always provide:

- a brief description of the fault;
- the exact type and model;
- the service number (number after the word Service on the dataplate), located under the hob or in the warranty booklet;
- your complete address and phone number.

If any repairs are required, please contact an authorized After-sales Service as indicated in the warranty.



Failure to comply with these instructions may compromise the safety and quality of the product.

Appliance data plate

BRAND		MODEL		SERIAL NUMBER	
IKEA / WH <small>Whisper</small>	Type: zzzz	Mod.: yyy 000 kk		yyyy zzz 01000	14 yyww 123456
yy 245/W	V yyyk ~ zHz	Kw x,y max			
	Made in Italy		CE	SERVICE	

✓ USER ADVICE

Energy saving tips

For optimum results, observe the following advice:

- Use pots and pans whose bottom diameter is equal to that of the cooking zone.
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- If possible, keep pot lids on when cooking.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with little water in order to cut down cooking time.
- Use a pressure cooker to save even more energy and time.
- Make sure you place the pot or pan in the centre of the cooking zone outlined on the hob.

Suggestions for environment protection.

Packaging

The packaging material is 100% recyclable and marked with the recycling symbol

Electrical Appliances.

This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is scrapped suitably, you can help prevent potentially damaging consequences for the environment and health.

- The symbol on the appliance, or on documentation enclosed with the appliance, indicates that this product must not be treated as household waste, but must be delivered to the nearest collection centre for the recycling of electrical and electronic appliances. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For further information on the treatment, recovery and recycling of this product, contact the competent local office or the waste collection service.

Declaration of Conformity

- This hob is suitable for contact with foodstuffs and complies with EEC (CE) regulation n. 1935/2004.
- The appliances are designed solely for use as cooking appliances. Any other use (e.g. for room heating) is considered as improper use and potentially dangerous.
- The appliances are designed, built and sold in compliance with:
 - safety objectives of the "Low Voltage" Directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments);
 - Protection requirements of EMC Directive 89/336/EEC "Electromagnetic compatibility";
 - the requirements of Directive 93/68/EEC.



Attach here one of the two appliance data plate stickers found in the warranty booklet



INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ

Ce manuel contient des indications importantes au sujet de la sécurité, de l'emploi et de l'entretien de votre nouvelle table de cuisson. Lire attentivement les informations contenues et conserver le manuel dans un lieu d'accès aisé pour les éventuelles consultations.

Précautions et conseils

- 1. Attention : Cette table de cuisson est conforme à toutes les lois en matière de sécurité et compatibilité électromagnétique.**
Malgré tout, les porteurs de PACE-MAKER doivent rester à l'écart de cet appareil électroménager. Il est impossible de garantir que tous les appareils (pacemaker) présents sur le marché soient conformes aux normes selon lesquelles la table de cuisson a été testée ; il est donc impossible d'assurer l'absence totale d'interférences dangereuses.
- 2. Élimination de l'emballage :** les différents éléments de l'emballage doivent être recyclés conformément aux règlements locaux en vigueur ; ne pas les jeter avec les ordures ménagères.
- 3. Cette table de cuisson à induction a été conçue uniquement comme appareil ménager.** Toute autre utilisation est considérée comme impropre. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre.
- 4. Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (enfants y compris) ; capacités réduites ou portant ; un pace maker, ou ne possédant ni l'expérience ni la connaissance du produit, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité n'assure la surveillance initiale ou ne leur fournisse les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil.**
- 5. Les foyers atteignent des températures élevées durant l'emploi :** il est recommandé de faire très attention et d'éloigner les enfants de l'appareil pour éviter les risques de brûlures.
- 6. L'indication "H" apparaîtra sur le bandeau de commande pour indiquer « chaleur résiduelle » dans le foyer correspondant :** la température des foyers est supérieure à 60 °C : il est recommandé de ne pas la toucher ni d'y déposer d'objets jusqu'à l'extinction de la lettre « H ».
- 7. Si la surface de la table s'abîme** (fissures ou rupture du verre), il est impératif de stopper l'utilisation de la plaque, de couper l'alimentation électrique du secteur et de contacter immédiatement le service après vente.
- 8. Toute réparation ou intervention éventuelle devra être réalisée par du personnel qualifié.**
- 9. Cette table de cuisson est équipée de protection thermique** pour éviter que les circuits internes de la table ne soient endommagés par une température élevée provoquée par des sources de chaleur extérieures à la table (par exemple un four sous le plan de cuisson). Si la température des circuits électroniques

dépasse le niveau de sécurité, la protection thermique s'active et éteint automatiquement la table de cuisson. L'afficheur visualise un message d'erreur (voir section "Diagnostic des pannes"). Dès que la température retourne dans les valeurs de sécurité, la table pourra être utilisée normalement.

- 10. Avant l'emploi, vérifier que les foyers de cuisson et le fond des casseroles sont secs.**
- 11. Ne déposer aucun objet métallique** comme les ustensiles de cuisine (couteaux, fourchettes, cuillers, etc.), couvercles ou autres sur les foyers car ils pourraient chauffer.
- 12. Nous recommandons de surveiller constamment la préparation des aliments pour lesquels on utilise des huiles ou matières grasses bouillantes** car ces dernières pourraient prendre feu. Au cas où l'huile prendrait feu, n'utiliser jamais d'eau pour l'éteindre, éteindre la table de cuisson et couvrir immédiatement la casserole avec un couvercle ; laisser la casserole refroidir sur le foyer. Éliminer l'huile selon les normes en vigueur.
- 13. Dès que la cuisson est terminée, appuyez sur la touche ①.**

Avant utilisation



Remarque importante : Si les casseroles ne sont pas de dimensions correctes, les foyers ne s'allument pas. Utiliser exclusivement des casseroles qui portent le symbole "INDUCTION SYSTEM" (Figure ci-contre).

Avant d'allumer la table de cuisson, positionner la casserole sur le foyer désiré.









Récipients pré-existants :



Pour vérifier si le récipient est approprié à la table de cuisson à induction, utiliser un aimant : les casseroles ne sont pas appropriées si l'aimant ne colle pas dessus.

- 1. Vérifier que le fond des casseroles n'est pas râpe** et de ne pas érafler la surface de la table de cuisson. Contrôler la vaisselle.
- 2. Éviter la cuisson avec des casseroles vides** surtout s'il s'agit de plats émaillés ou en aluminium. Le fond des casseroles et la surface du plan vitrocéramique pourraient s'endommager.
- 3. Ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes** sur la surface du bandeau de commande de la table de cuisson. Elles pourraient l'endommager.

Diamètres fond casserole conseillés

 Ø 26 cm		Ø 17 cm → 26 cm	 Ø 18 cm		Ø 12 cm → 18 cm
 Ø 21 cm		Ø 14 cm → 21 cm	 Ø 14,5 cm		Ø 9 cm → 14,5 cm



INSTALLATION et BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil doit être installé par un technicien qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes, animaux ou choses résultant du non-respect des normes fournies à la fin de cette notice.

Branchement électrique

- Le branchement électrique de la table doit être effectué avant de connecter l'appareil au secteur.
- Le branchement électrique doit être réalisé conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité.
- S'assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sur le fond de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi : utiliser uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée.
- Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05 RR-F, comme indiqué dans le tableau « Tension d'alimentation ».



Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail et doit être positionné de façon à éviter tout risque de dommage ou de surchauffe causé par un contact avec la base du plan. **N'utilisez pas de rallonges.**

Tension d'alimentation

Conducteurs	Nombre x section
230 V ~ + ⊕	3 X 4 mm ²
230-240 V ~ + ⊕	3 X 4 mm ² (uniquement Australie)
230 V 3 ~ + ⊕	4 X 1,5 mm ²
400 V 3N ~ + ⊕	5 X 1,5 mm ²
400 V 2N ~ + ⊕	4 X 1,5 mm ²



Si la table est déjà équipée de cordon d'alimentation, suivre les instructions de la plaquette présente sur le cordon d'alimentation. Effectuer le branchement au secteur au moyen d'un sectionneur omnipolaire ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm.

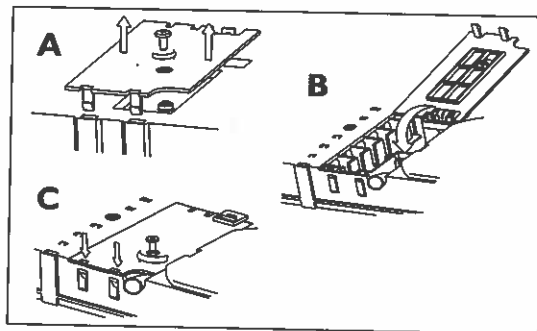
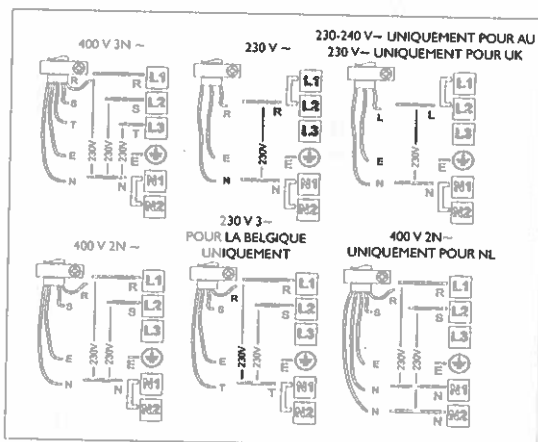
Connexions au bornier

Relier le fil de terre jaune/vert à la borne portant le symbole ⊕. Le fil susmentionné doit être plus long que les autres.

1. Enlever le couvercle du bornier (A) en dévissant la vis et insérer le couvercle dans la charnière (B) du bornier.
2. Dénuder environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation.
3. Dénuder la gaine des fils d'environ 10 mm. Introduire ensuite le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connecter les fils sur les borniers et les shunts en fonction du type d'alimentation électrique, en suivant les indications données sur le schéma.
4. Fixer le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
5. Fermer le couvercle (C) et le visser sur le bornier avec la vis enlevée - point (1).



La table effectue un contrôle automatique de quelques secondes à chaque branchement au secteur.



Installation et fixation



Le personnel chargé sera considéré comme responsable des éventuels dommages provoqués par une installation incorrecte. Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, l'installation doit être effectuée sur une surface d'appui parfaitement plate.

Si nécessaire, réaliser des opérations de coupe du plan de travail et du meuble. Nettoyer le trou des éventuels copeaux qui pourraient compromettre la fonctionnalité de l'appareil.



Pour l'installation à fleur de plan de travail ou sur un plan de travail en marbre, s'adresser au service après-vente pour obtenir le kit d'installation et les informations nécessaires.

- 4812 310 19277 KIT d'installation pour plan de travail en marbre.
- 4801 211 00112 KIT d'installation pour plan de travail affleurant.

Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, l'installation doit être effectuée sur une surface d'appui parfaitement plate.

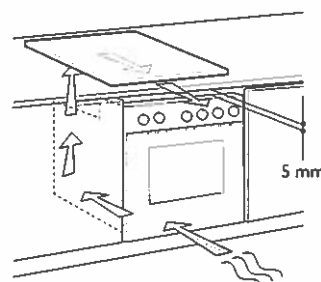
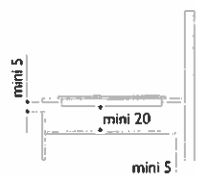


Montage four sous le plan :

- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four (de notre production), vérifier qu'elle est équipée d'un système de refroidissement et respecter les distances mentionnées sur la figure ci-contre.
- Rien ne doit encombrer l'espace entre la table de cuisson et le four (traverses, panneaux, supports, etc.).

Si nécessaire, réaliser des opérations de coupe du plan de travail et du meuble. Nettoyer le trou de l'éventuelle poussière qui pourrait compromettre la fonctionnalité de l'appareil.

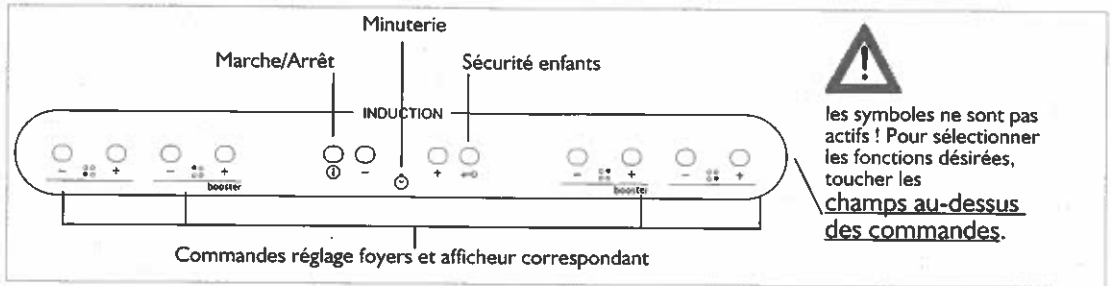
La distance entre la partie inférieure de la table de cuisson à induction et le meuble (ou le panneau de séparation) respecter les dimensions indiquées sur la figure ci-contre. Si l'on installe un meuble à colonne à côté de la table de cuisson, la distance minimum à respecter est de 100 mm du bord de la table.





MODE D'EMPLOI

Bandeau de commandes



Allumage/extinction table de cuisson

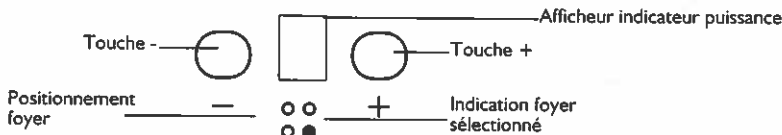
Pour allumer la table, appuyer pendant 2 secondes environ sur la touche jusqu'à l'allumage des afficheurs des foyers. Pour éteindre, toucher cette même touche jusqu'à l'extinction des afficheurs. Tous les foyers sont désactivés.

Au cas où la table aurait déjà été utilisée, l'indicateur de la chaleur résiduelle "H" restera actif jusqu'au refroidissement des foyers.



Si l'on ne sélectionne aucune fonction dans les 10 secondes qui suivent l'allumage de la table de cuisson, cette dernière se désactive automatiquement.

Activation et Réglage foyers



Après avoir allumé la table de cuisson et positionné la casserole sur la zone choisie, régler le niveau de puissance avec la touche +. À l'allumage, le niveau 5 est visualisé sur l'afficheur.

Chaque foyer a différents niveaux de puissance, réglables avec les touches +/-, qui vont de "1" : puissance minimum à "9" : puissance maximale. Certains foyers ont la fonction ébullition rapide (Booster), visualisée sur afficheur par la lettre « P ».

Fonction ébullition rapide (Booster)

Fonction présente seulement sur certains foyers qui permet de bénéficier au maximum de la puissance de la table (par exemple, pour faire bouillir l'eau rapidement). Pour activer la fonction, appuyer sur la touche "+" jusqu'à ce que l'afficheur visualise « P » ou bien, après avoir allumé la table de cuisson, appuyer directement sur la touche "-" relative au foyer sélectionné. Dans ce cas également, "P" apparaît sur l'afficheur. Après 10 minutes d'utilisation de la fonction booster, l'appareil introduit automatiquement la zone au niveau 9.

Désactivation foyers

Sélectionner le foyer à éteindre en appuyant sur la touche "+" ou "-" (le point en bas à droite du niveau de puissance est visualisé sur l'afficheur).

Appuyer sur la touche "-" jusqu'à mettre le niveau à "0". Il est également possible de désactiver le foyer en touchant simultanément les touches « + » et. Le foyer se désactive et l'indicateur « H » de la chaleur résiduelle apparaît

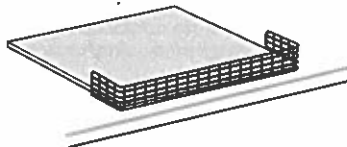
Sécurité enfants

La fonction bloque les commandes de la table de cuisson pour prévenir l'activation accidentelle de cette dernière de la part d'enfants. Pour activer la sécurité enfants, allumez la table de cuisson, appuyez pendant trois secondes sur la touche : un signal sonore et un indicateur lumineux sur le symbole de la clé signalent l'activation. Le bandeau de commandes est bloqué, exception faite de la fonction d'extinction. Pour désactiver le bloc commandes, répéter la procédure d'activation. Le point lumineux s'éteint et la table est à nouveau active.



La présence d'eau, de liquide ayant débordé des casseroles ou d'objets en général posés sur la touche sous le symbole peuvent provoquer l'activation ou la désactivation involontaire de la fonction Sécurité Enfants.

DISPOSITIF de protection enfants AMH 122



Il est possible de demander cet accessoire au service après-vente en mentionnant le code 481931018436.

Minuterie



La minuterie est un interrupteur horaire qui offre la possibilité de programmer une durée de cuisson pendant un temps maximum de 99 minutes (1 heure et 39 minutes) à associer à un seul foyer.

Sélectionner le foyer que l'on désire associer à la minuterie (un point lumineux apparaît en bas à droite de l'indicateur du niveau de puissance sur l'afficheur), puis introduire le temps désiré à l'aide des touches "+" et "-" de la fonction minuterie (voir figure ci-dessus). Quelques secondes après, la minuterie commence le compte à rebours (le point de sélection foyer commence à clignoter). À la fin du temps, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint automatiquement. Pour désactiver la minuterie, appuyer sur la touche "-" jusqu'à l'apparition de l'indication "0:0" sur l'afficheur ou appuyer simultanément sur les touches "+" et "-" de la minuterie.



Attention ! Il est possible d'associer la minuterie à un seul foyer à la fois.

Minuteur

Il peut être utilisé alors que la table de cuisson est éteinte ; il permet de programmer un temps maximum de 99 min. Appuyer sur la touche "+" qui se trouve au-dessus des indicateurs de la minuterie : l'afficheur montre les minutes à programmer.

Sélectionner le temps désiré à l'aide des touches + et -. Après quelques secondes, le minuteur commence le compte à rebours ; à la fin, un signal sonore retentit.



Attention ! La fonction minuteur ne peut être utilisée que lorsque l'appareil est éteint ; lorsqu'on allume la table de cuisson, le minuteur est remis à zéro.

Avis du bandeau de commande

Voyant de chaleur résiduelle.



La table est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Cet indicateur, quels sont les foyers encore à température élevée.

Si l'afficheur visualise **H**, le foyer est encore chaud. Si le foyer présente cette signalisation, il est possible, par exemple, de maintenir un plat au chaud ou de faire fondre du beurre.

Lorsque le foyer refroidit, l'afficheur s'éteint.

Indicateur de casserole incorrecte ou absente



La table est équipée d'un système automatique de détection présence casserole, sur tous les foyers.

Si la casserole n'est pas détectée, l'afficheur du foyer clignote à un niveau de puissance du foyer clignote. Vérifier que la casserole est correctement positionnée et si elle possède les caractéristiques indiquées dans la section « Avant utilisation ».



ENTRETIEN

Nettoyage et entretien

Il est conseillé d'effectuer le nettoyage de la table après chaque emploi pour éviter d'en endommager la surface et la formation d'incrustations de saleté difficiles à éliminer. Avant de procéder aux opérations de nettoyage, vérifier que les foyers sont éteints et que l'indication de chaleur résiduelle ("H") a disparu.



- Éviter l'emploi de nettoyeurs à vapeur !
- Vérifiez périodiquement qu'il n'y a pas de poussière sous l'appareil, près des ouvertures d'admission d'air de refroidissement ou d'évacuation. Ceci peut gêner la ventilation et le refroidissement du module électronique et diminuer l'efficacité de la table de cuisson.

Diagnostic des pannes

- Avant de contacter le Service Après-vente :
- lire et suivre les instructions de la section "Mode d'emploi".
- Raccorder la table au secteur et contrôler l'absence d'interruptions dans la fourniture.
- Bien essuyer la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si, en allumant la table de cuisson, l'afficheur visualise des codes alphanumériques, procéder selon le tableau suivant.

CODE ERREUR	DÉSIGNATION	CAUSES POSSIBLES	ÉLIMINATION ERREUR
La table de cuisson s'éteint et après 30 secondes, elle émet un signal sonore toutes les 4 secondes.	Pression permanente sur la zone commandes	Eau ou ustensiles de cuisine sur la zone commandes	Nettoyer la zone commandes
C81, C82	La zone commandes s'éteint à cause d'une température trop élevée	La température interne des pièces électroniques est trop élevée	Attendre que la table refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
F40	Le voltage pour le branchement de la table n'est pas correct	Le capteur détecte une tension différente de celle de branchement	Déconnecter la table du secteur et contrôler le branchement
F25, F36, F40, F45, F47, F54, F56, F60, F70	Contacter le service après-vente et communiquer le code d'erreur		



Remarque importante ! Si vous ne pouvez pas arrêter la plaque à induction après l'avoir utilisée, débranchez immédiatement l'appareil du secteur.

Service Après-Vente

Avant de contacter le Service Après-vente :

- Essayer de remédier par soi-même à l'inconvénient (voir "Diagnostic des pannes").
- Éteindre l'appareil, attendre 30 secondes et le remettre en marche. Vérifier si l'anomalie a été éliminée.

Si après ces vérifications le problème persiste, contactez votre Service Après-vente.

Communiquer toujours :

- une brève description de la panne ;
- le type exact et le modèle de l'appareil ;
- le code service (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) inscrit sur la partie inférieure de la table de cuisson ou sur le livret de garantie ;
- votre adresse complète et votre numéro de téléphone.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter un Service Après-vente agréé, comme indiqué dans la garantie.



Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.

Plaque signalétique de l'appareil

MARQUE		MODÈLE		CODE N° IDENTIFICATION	
IKEA / WH IKEA® Wahlpool®	Type: zzz V yyy k ~ zHz	Mod.: yyy 000 kk Kw x,y max		yyy zzz 01000	14 yyww 1234
yy 245/W	Made in Italy				



CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous conseillons :

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre identique à celui du foyer.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur la casserole pendant la cuisson.
- Lorsque vous cuisez des légumes, des pommes de terre, etc. ajoutez un peu d'eau afin de diminuer le temps de cuisson.
- L'autocuiseur permet d'économiser encore plus d'énergie et de temps.
- Placez la casserole au centre du foyer dessiné sur la table de cuisson.

Conseils pour la protection de l'environnement.

Emballage

L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole du recyclage

Infos sur les produits.

Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE, concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

- Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation d'accompagnement indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et qu'il doit, par conséquent, être remis au centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent local à la déchetterie du lieu.

Déclaration de conformité

- Cette table de cuisson est appropriée au contact des aliments et est conforme au Règlement (CE) n° 1935/2004.
- Ces appareils sont conçus exclusivement comme des appareils de cuisson. Toute autre utilisation (par ex. pour chauffer une pièce) est considérée comme impropre et est potentiellement dangereuse.
- Ces appareils sont conçus, fabriqués et mis sur le marché en conformité avec :
 - les objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 2006/95/CE (en remplacement de la Directive 73/23/CEE et modifications ultérieures)
 - les conditions de protection de la Directive 89/336/CEE "Compatibilité électromagnétique"
 - les exigences de la Directive 93/68/CEE.



Coller ici une des étiquettes avec les données de l'appareil qui se trouvent sur le livret de garantie en double exemplaire