

RU

GB

BLIXTSNABB



Design and Quality
IKEA of Sweden



РУССКИЙ

На последней странице данного руководства указан полный перечень авторизованных сервисных центров IKEA и соответствующие телефонные номера в различных странах.



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.

РУССКИЙ	4
ENGLISH	34

Содержание

Сведения по технике безопасности	4	Выбор подходящей посуды	22
Указания по безопасности	7	Уход и очистка	23
Установка	10	Поиск и устранение неисправностей	24
Подключение к электросети	10	Технические данные	28
Описание прибора	12	Энергетическая эффективность	29
Ежедневное использование	14	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	30
Индукционная конфорка с подстраивающимся размером	17	ГАРАНТИЯ ИКЕА	31
Таблица приготовления	21		

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Производитель не несет ответственность за травмы/ущерб, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья

запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.

- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части могут сильно нагреваться во время эксплуатации.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Отключайте прибор от электросети перед его профилактическим обслуживанием.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен напрямую при помощи клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана изготовителем прибора для приготовления пищи, обозначена изготовителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо

встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

Указания по безопасности

Установка

- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Прибор должен устанавливаться только уполномоченным специалистом по установке.
- i** Следуйте приложенной к прибору Инструкции по монтажу.
- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Позаботьтесь о том, чтобы под варочной панелью было достаточно места для циркуляции воздуха.
- Дно прибора сильно нагревается. Если прибор установлен над выдвижными ящиками, обязательно разместите под ним пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа к прибору снизу.

Транспортировка и хранение

- Изделие следует транспортировать в оригинальной упаковке и в горизонтальном положении.
- Во время транспортировки и хранения изделие должно быть защищено от воздействия атмосферных условий и механических повреждений.
- Изделия должны храниться в упакованном виде в обогреваемых помещениях при температуре от плюс 5°C до плюс 40°C.

Подключение к электросети

- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.
- Все электрические подключения должны производиться уполномоченным специалистом по установке.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.

- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Использование



ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе чем на 30 см.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.



ВНИМАНИЕ! Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых

предметов при использовании для приготовления жиров и масел.

- Образующие сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

Уход и чистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

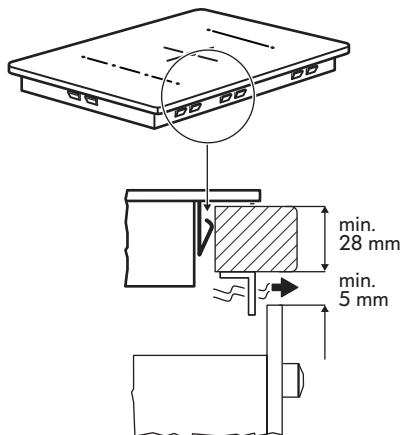
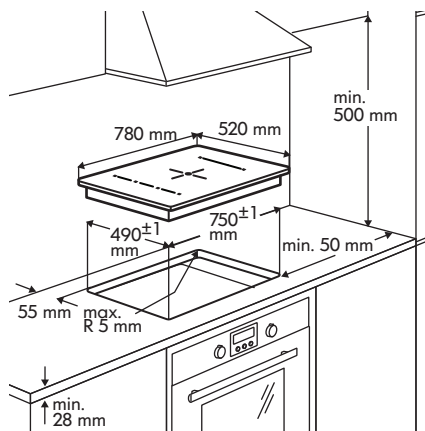
Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

Установка

Общая информация



- i** В процессе установки соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники электробезопасности, правила и порядок утилизации и т.д.), действующие в стране, на территории которой будет использоваться прибор.
- Подробные указания по установке приведены в инструкции по сборке.

- Если под варочной панелью не стоит духовой шкаф, вставьте под прибор разделительную панель в соответствии с инструкцией по сборке.
- Пространство между прибором и столешницей нельзя заполнять силиконовой герметизирующей массой.

Подключение к электросети

- ⚠** **ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.
- ⚠** **ВНИМАНИЕ!** Все электрические подключения должны производиться уполномоченным специалистом по установке.

Подключение к электросети

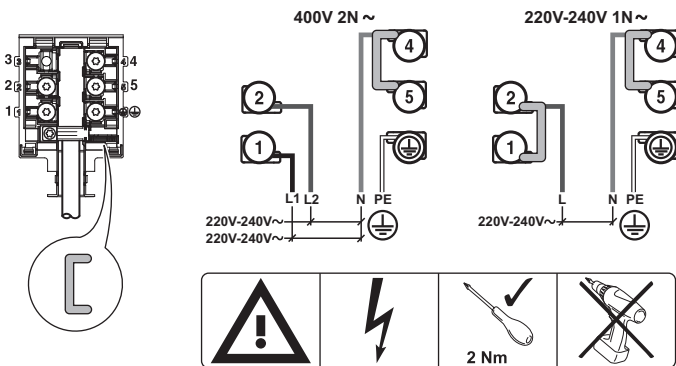
- Прежде чем подключать прибор к электросети, проверьте, соответствует ли номинальное напряжение, приведенное на табличке с техническими данными, напряжению питающей электросети. Табличка с техническими данными расположена на нижней части корпуса варочной поверхности.


- Придерживайтесь схемы подключения (она расположена на нижней поверхности корпуса варочной панели).
- Применяйте только оригинальные запасные части из службы поставки запчастей.
- Прибор поставляется без сетевого кабеля. Приобретите подходящий кабель у специализированного продавца. В случае однофазного или двухфазного подключения следует использовать кабель питания, рассчитанный на работу как минимум при 70°C. Допускается использовать кабель только с концевыми гильзами. В соответствии со стандартами IEC для однофазного подключения

используйте: кабель питания 3 x 4 мм², а для двухфазного подключения – кабель питания 4 x 2,5 мм². Просим в первую очередь руководствоваться требованиями, принятыми именно в вашей стране.

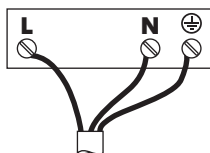
- В электропроводке необходимо предусмотреть устройство отключения.
- Подключение и соединения должны быть выполнены так, как показано на схеме подключения.
- Провод заземления подключается к клемме и должен быть длиннее к токоведущих проводов.
- Закрепите соединительный кабель зажимом хомутом или хомутом.


Схема подключения



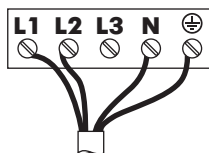
i Вставьте перемычки  между саморезами как показано на рисунке.


Подключение электропитания к 1 фазам



Подключение по цветам:
 Желтый / Зеленый
 N Синий

Подключение электропитания к 2 фазам



Подключение по цветам:
 Желтый / Зеленый
 N Синий

Подключение электропитания к 1 фазам
L

Черный или коричневый

Подключение электропитания к 2 фазам

L1

Черный

L2

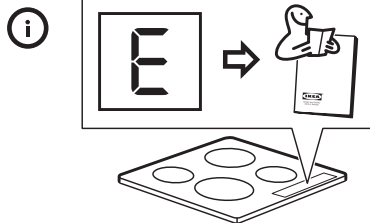
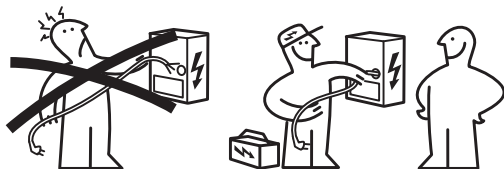
Коричневый

- ⓘ Виты клеммной колодки должны быть надежно затянуты!

После подключения варочной панели к сети электропитания убедитесь, что все конфорки готовы к эксплуатации. Поставьте на варочную панель кастрюлю с некоторым количеством воды и на

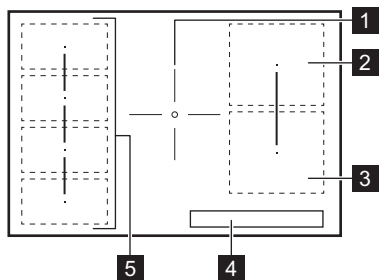
короткое время включите каждую конфорку на максимальную мощность.

- ⓘ Если после первого включения варочной панели на дисплее появится символ **E3** или **E8**, см. «Поиск и устранение неисправностей».



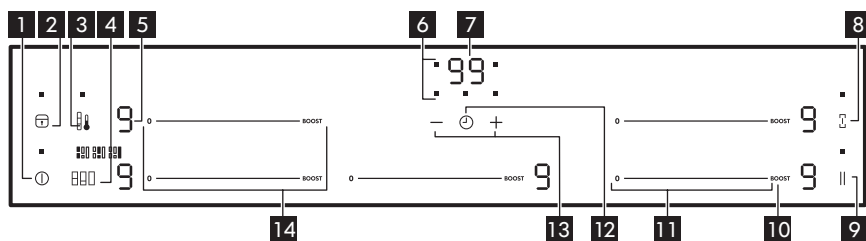
Описание прибора

Функциональные элементы варочной панели



- 1 Одинарная конфорка (210 мм) 2300 Вт; в режиме Booster – 3200 Вт
- 2 Одинарная конфорка (180 x 210 мм) 2300 Вт; в режиме Booster – 3200 Вт
- 3 Одинарная конфорка (180 x 210 мм) 2300 Вт; в режиме Booster – 3200 Вт
- 4 Панель управления
- 5 Конфорка с подстраиваемым размером (440 x 220 мм), в режиме Booster — 3600 Вт

Функциональные элементы панели управления



- 1** Включение или выключение прибора.
- 2** Включение и выключение Блокировка / Защита от детей / Режим очистки.
- 3** Включение и выключение Рецепты.
- 4** Переключение между режимами Multi-Flexi.
- 5** Отображение уровня мощности.
- 6** Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
- 7** Дисплей таймера: от 00 до 99 минут.
- 8** Включение и выключение Bridge.
- 9** Включение Пауза.
- 10** **BOOST** Включение Booster.
- 11** Установка мощности нагрева: 0-9.
- 12** Выбор функций Таймер.
- 13** **+ / -** Увеличение и уменьшение времени.
- 14** Отображение уровня мощности конфорки с подстраиваемым размером.

Дисплеи уровня мощности

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
	Конфорка работает
	Выполняется Пауза.
	Выполняется Booster.
	Возникла неисправность. См. «Поиск и устранение неисправностей».
	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло).
	Работает Блокировка / Защита от детей / Режим очистки.

Дисплей	Описание
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Выполняется Автоматическое выключение.
/ /	Выбран режим Рецепты.

Индикация остаточного тепла

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность ожога из-за остаточного тепла! Для остывания конфорок после выключения прибора требуется некоторое время. Следите за индикатором остаточного тепла .

Используйте остаточное тепло для растапливания продуктов и поддержания блуд в горячем состоянии.

Ежедневное использование

① Включение / выключение

Коснитесь ① на 1 секунду, чтобы включить или выключить прибор.

Автоматическое выключение

Прибор выключается автоматически, если:

- выключены все конфорки.
- не установлен уровень мощности после включения прибора.
- любой символ накрыт каким-либо предметом (посудой, тряпкой и т.п.) в течение более, чем примерно 10 секунд.
- конфорка не была выключена через определенное время, не был изменен уровень мощности или произошел перегрев (например, при выкипании всей жидкости из посуды). При этом загорится символ . Прежде чем снова пользоваться конфоркой, необходимо установить ее на .

Уровень мощности	Автоматическое выключение через
	6 часа
	5 часа
	4 часа
	1.5 часа

i Если используется непригодная посуда, на дисплее загорается и через 2 минуты индикатор соответствующей конфорки гаснет.

Регулировка уровня мощности

Коснитесь необходимого уровня на селекторе мощности. При необходимости его можно откорректировать, прикоснувшись правее или левее. Не отпускайте, пока не выберите необходимый уровень мощности.



Использование функции Booster

Функция повышенной мощности Booster усиливает нагрев на индукционных конфорках. Коснитесь **BOOST**, чтобы включить эту функцию; при этом на дисплее появится **P**. По истечении не более 10 минут индукционные конфорки автоматически возвращаются к уровню мощности **9**.

Функция Bridge

Функция служит для объединения двух правых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка. Сначала следует установить уровень мощности одной из конфорок.

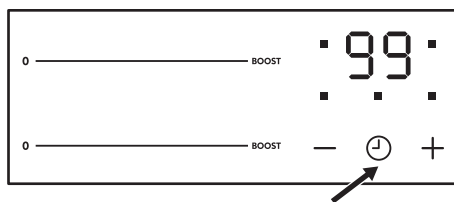
Для включения этой функции коснитесь **L**. Для выбора или изменения настройки мощности коснитесь одного из символов.

Для выключения функции коснитесь **L**. Теперь конфорки будут работать независимо друг от друга.

Использование таймера

Коснитесь **T** несколько раз, пока не замигает индикатор необходимой

конфорки. Например, **00** для передней правой конфорки.



Коснитесь поля **+** или **-** таймера, чтобы задать время от **00** до **99** минут. Когда

индикатор конфорки начинает мигать медленнее, запускается обратный отсчет времени. Задайте нужный уровень мощности.

Если уровень мощности установлен и заданное время истекло, выдается звуковой сигнал, мигает **00** и конфорка выключается. Если конфорка не используется и заданное время истекло, выдается звуковой сигнал и мигает **00**.

Коснитесь **⏻** для отключения функции для выбранной конфорки; индикатор этой конфорки начнет мигать быстрее.

Коснитесь **—**, и начнется обратный отсчет времени до **00**. Индикатор конфорки погаснет.

Пауза

Функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень мощности **U**. При работе данной функции уровень мощности изменить нельзя. Функция не отключает функцию «Таймер».

- Для включения этой функции коснитесь **||**. При этом загорится символ **U**.
- Для выключения этой функции коснитесь **||**. Будет выбран заданный ранее уровень мощности.

Блокировка / Режим очистки


Панель управления можно заблокировать; конфорки при этом продолжат работать. Это предотвращает случайное изменение уровня мощности.

- Используйте данную функцию при необходимости очистки поверхности варочной панели в ходе приготовления.

Сначала задайте уровень мощности.

Для включения этой функции коснитесь **L**. Символ **L** загорится и будет гореть в

течение 4 секунд. Таймер продолжит работу.





Чтобы выключить эту функцию, нажмите на . Будет выбран заданный ранее уровень мощности.

При выключении прибора выключается и эта функция.





Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование прибора.





Для включения этой функции:

- Включите прибор кнопкой . Не задавайте никаких настроек уровня мощности.
- Прикоснитесь к  в течение 4-х секунд. При этом загорится символ .
- Выключите прибор кнопкой .

Чтобы выключить эту функцию:






- Включите прибор кнопкой . Не задавайте никаких настроек уровня мощности. Прикоснитесь к  в течение 4-х секунд. При этом загорится символ .
- Выключите прибор кнопкой .

Отмена функции на один цикл приготовления:


- Включите прибор кнопкой . При этом загорится символ .
- Прикоснитесь к  в течение 4-х секунд. Выберите уровень мощности в течение 10 секунд. Прибором можно пользоваться.
- После выключения прибора при помощи  данная функция включается снова.

OffSound Control – Включение и отключение звуковой сигнализации






Выключение звуковой сигнализации
Выключите прибор.

Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд. Дисплеи включатся и выключатся. На три секунды коснитесь . Загорится символ . Звук включен. Коснитесь . Загорится . Звук отключен.

При работе этой функции звуки слышны только если:

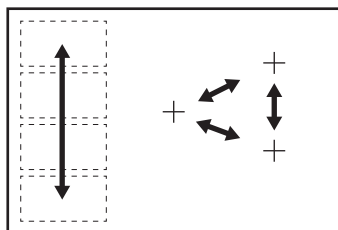
- Вы коснулись 
- на панели управления оказался посторонний предмет.

Включение звуковой сигнализации
Выключите прибор.

Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд. Дисплеи включатся и выключатся. На три секунды коснитесь . Загорится символ , потому что звук выключен. Коснитесь . Загорится символ . Звук включен.

Клавиша системы смены мощности

- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной панели. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3700 Вт.
- Данная функция делит мощность между конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок, подключенных к одной фазе, превышает 3700 Вт.
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к двум другим конфоркам, подключенным к той же фазе.
- В зоне дисплея уровня мощности, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня.



Индукционная конфорка с подстраиваемым размером

⚠ ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

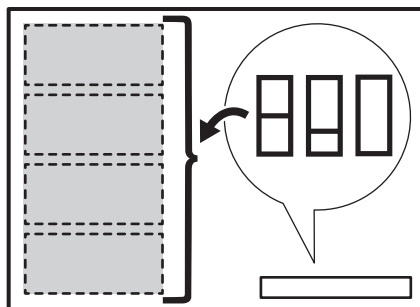
Multi-Flexi режим

Индукционная конфорка с подстраиваемым размером состоит из четырех секций. Секции можно объединять в две конфорки разного размера или в одну большую конфорку. Сочетание секций задается выбором режима, подходящего к размеру кухонной посуды, которую требуется использовать. Имеются три режима: Режим Multi-Flexi (2+2 секции – включаются автоматически при включении варочной панели), режим Multi-Flexi (3+1 секции) и режим Multi-Flexi (4 секции).

i Для выбора уровня мощности воспользуйтесь двумя линейками выбора мощности с левой стороны.

Переключение между режимами

Для переключения между режимами воспользуйтесь символом

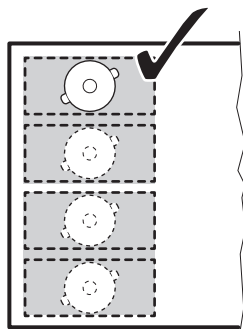


i При переключении между режимами уровень мощности устанавливается обратно на **0**.

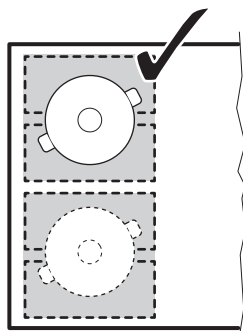
Диаметр и расположение кухонной посуды

Выбирайте режим, подходящий к размеру и форме кухонной посуды. Кухонная посуда должна как можно полнее накрывать выбранную зону нагрева. Помещайте кухонную посуду в центр выбранной зоны!

Если диаметр дна кухонной посуды составляет менее 160 мм, размещайте ее на центр одиночной секции.



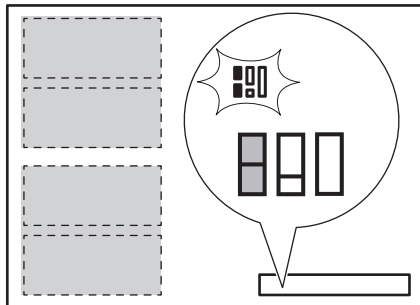
Если диаметр дна кухонной посуды составляет более 160 мм, размещайте ее на посередине между двумя секциями.



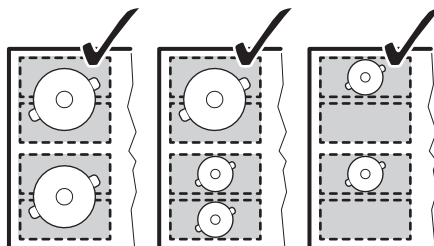
Multi-Flexi секции режима 2 + 2

Данный режим включается автоматически при включении варочной панели. Он объединяет секции двух отдельных конфорок. Уровень мощности можно задать для каждой конфорки отдельно. Используйте две линейки

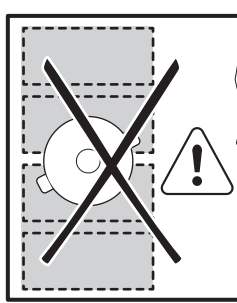
управления мощностью с левой стороны.



Правильное размещение посуды:



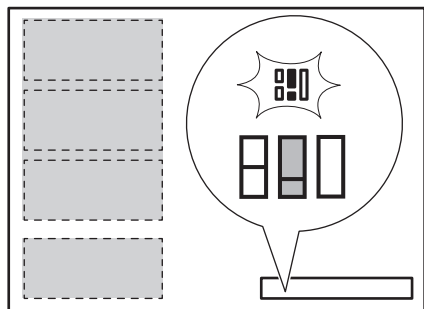
Неправильное размещение посуды:



Multi-Flexi секции режима 3 + 1

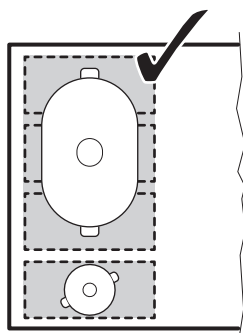
Для включения режима нажимайте на [иконка] до тех пор, пока не увидите индикатор требуемого режима. Данный

режим объединяет три задние секции в одну конфорку. Одна передняя секция остается необъединенной и работает как отдельная конфорка. Уровень мощности можно задать для каждой конфорки отдельно. Используйте две линейки управления мощностью с левой стороны.

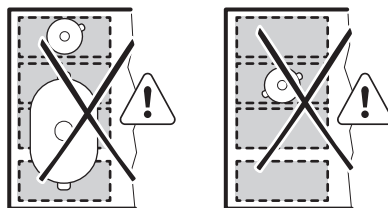


Правильное размещение посуды:

Для использования данного режима необходимо поставить посуду на три объединенные секции. Если в силу своих размеров используемая посуда занимает меньше двух секций, на дисплее отображается **F**, и через 2 минуты конфорка отключается.

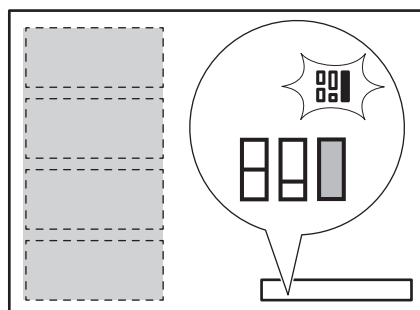


Неправильное размещение посуды:



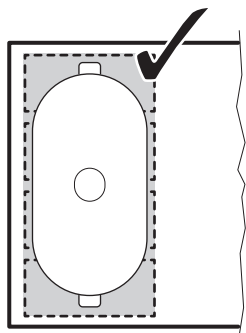
Режим Multi-Flexi (4 секции)

Для включения режима нажимайте на **F** до тех пор, пока не увидите индикатор требуемого режима. Данный режим объединяет все секции в одну конфорку. Для выбора уровня мощности воспользуйтесь одной из линеек выбора мощности с левой стороны.

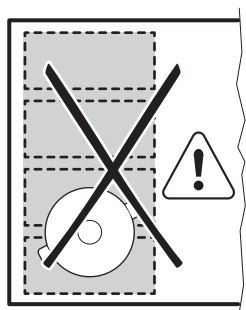


Правильное размещение посуды:

Для использования данного режима необходимо поставить посуду на четыре объединенные секции. Если в силу своих размеров используемая посуда занимает меньше трех секций, на дисплее отображается **F**, и через 2 минуты конфорка отключается.



Неправильное размещение посуды:



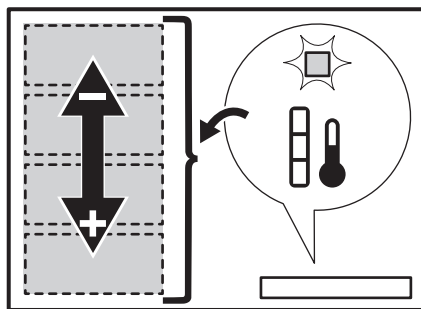
🍲 Рецепты режим

Данная функция позволяет регулировать температуру, перемещая кухонную посуду в другое положение на индукционной конфорке.

Функция делит индукционную зону приготовления на три области с различными уровнями мощности. Варочная панель определяет положение кухонной посуды и задает уровень мощности, соответствующий ее положению. Посуду можно ставить на переднюю, среднюю или заднюю зону.

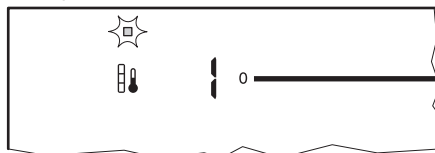
Перемещение кухонной посуды вперед обеспечивает максимальный уровень мощности. Можно уменьшить уровень мощности, передвинув кухонную посуду на середину или назад.

- ⓘ Используйте с данной функцией только одну кастрюлю.



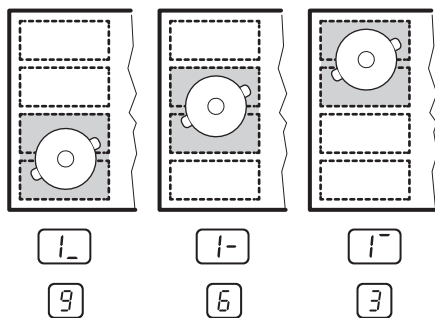
Общая информация:

- Для использования данной функции диаметр дна кухонной посуды должен составлять не менее 160 мм.
- Дисплей уровня мощности левой задней линейки управления отображает положение посуды на индукционной конфорке. Переднее [i-], среднее [i-], заднее [i-].



- Дисплей уровня мощности левой передней линейки управления отображает уровень мощности. **Для изменения уровня мощности воспользуйтесь передней левой линейкой управления мощностью.**
- При первом включении функции выбирается уровень мощности [9] для

передней секции, **6** для средней секции и **3** для задней секции.



Уровень мощности для каждого положения можно задавать отдельно. Варочная панель запомнит настройки уровня мощности и использует их при следующем включении функции. В случае отключения электропитания

варочная панель восстанавливает значения данной функции по умолчанию.

Включение функции


Для включения функции поместите кухонную посуду в надлежащее положение на зоне нагрева. Нажмите на . Загорится индикатор над соответствующим символом. Если не поместить посуду на конфорку, загорается **F**, и через 2 минуты конфорка с подстраиваемым размером устанавливается в режим **0**.


Выключение функции

Для выключения функции коснитесь или установите уровень мощности равным **0**. Индикатор над символом погаснет.


Таблица приготовления

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Закройте посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Сгущение взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
4 - 5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Легкая обжарка: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните по истечении половины времени приготовления.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
	Кипячение большого количества воды. Включена функция Booster.		

 Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.


Выбор подходящей посуды

 **ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Какую посуду использовать

Используйте только посуду, которая подходит для использования на индукционных варочных панелях. Посуда должна быть изготовлена из ферромагнитных материалов, таких как:

- чугун;
- эмалированная сталь;
- углеродистая сталь;
- нержавеющая сталь (подходит большинство марок);
- алюминий с ферромагнитным покрытием или ферромагнитной вставкой.

Чтобы определить, подходит ли кастрюля или сковорода, проверьте ее на наличие символа  (обычно отштампован на днище посуды). Можно также поднести к днищу магнит. Если он притягивается в дну, посуда подходит для индукционной варочной панели.

Для достижения оптимальной эффективности всегда используйте кастрюли и сковороды с плоским дном, равномерно распределяющим нагрев. Неровность днища влияет на параметры мощности и нагрева.

Применение

Минимальные размеры кастрюли / сковороды для разных конфорок

Для обеспечения нормальной работы варочной панели кухонная посуда должна иметь подходящий диаметр, а также закрывать одну или более отметок на поверхности варочной панели.

Всегда выбирайте конфорку, которая наилучшим образом соответствует диаметру дна кухонной посуды.

Конфорка	Диаметр кухонной посуды [мм]
Конфорка с подстраиваемым размером	100 ¹⁾
Передняя средняя	125 - 210
Задняя правая	125 - 180
Передняя правая	125 - 180

1) Минимальные размеры кастрюли / сковороды для одиночной секции

Пустые или тонкостенные кастрюли/сковороды

Не используйте на варочной панели пустые кастрюли/сковороды или посуду с

тонким дном, так как панель не сможет контролировать температуру или автоматически выключиться, если температура достигнет больших значений. Это может привести к повреждению посуды или поверхности варочной панели. В таких ситуациях ничего не трогайте и дождитесь охлаждения всех компонентов.

В случае появления сообщения об ошибке см. «Поиск и устранение неисправностей».

Советы / рекомендации Шум во время приготовления

Во время работы конфорка может в течение непродолжительного времени производить жужжащий звук. Это является особенностью всех стеклокерамических конфорок и не уменьшает ни работоспособности, ни срока службы прибора. Шум зависит от используемой кухонной посуды. Если он причиняет значительное беспокойство, замена посуды может этому помочь.

Уход и очистка

Общая информация

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед каждой чисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.

⚠ ВНИМАНИЕ! Чистка прибора струей пара или струей воды под давлением запрещена из соображений безопасности.

⚠ ВНИМАНИЕ! Острые предметы и абразивные чистящие средства могут повредить прибор. После каждого использования чистите прибор и удаляйте остатки продуктов с его поверхности при помощи воды со средством для мытья посуды. Удаляйте и остатки мощных средств.

ⓘ Царапины и темные пятна на стеклокерамике удалению не поддаются, однако они не влияют на нормальную работу прибора.

Удаление остатков и стойких загрязнений

Частицы сахара, пластмассы или кухонной фольги следует немедленно удалять. Для очистки стеклянной поверхности лучше всего подходит скребок. Он не входит в комплект данного прибора. Расположите скребок для чистки под углом к поверхности и, перемещая его вдоль нее, удалите остатки пищи.

Чистить прибор следует влажной тряпкой с небольшим количеством средства для мытья посуды. Затем насухо вытрите прибор чистой тряпкой.

Известковый налет, круги от воды, брызги жира или белесые следы следует удалять после того, как прибор остынет.

Используйте только специализированное средство для чистки стеклокерамики или нержавеющей стали.


Поиск и устранение неисправностей







ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Что делать, если...


Неисправность	Возможная причина	решение
<p>Прибор не включается или не работает.</p>	<p>Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.</p>	<p>Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.</p>
	<p>Сработал предохранитель.</p>	<p>Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к уполномоченному специалисту по установке.</p>
	<p>В течение менее 10 секунд не был задан уровень мощности.</p>	<p>Повторно включите варочную панель и менее чем 10 секунд задайте уровень мощности.</p>
	<p>Вы одновременно коснулись 2 или более символов.</p>	<p>Нажимайте только один символ за раз.</p>
	<p>Выполняется Пауза.</p>	<p>См. главу «Ежедневное использование».</p>
	<p>На панель управления попала вода или брызги жира.</p>	<p>Очистите панель управления и подождите несколько секунд перед следующим включением.</p>
<p>Варочная панель выдает звуковой сигнал и выключается. Выключенная варочная панель выдает звуковой сигнал.</p>	<p>На один или более символов панели управления был положен посторонний предмет.</p>	<p>Удалите с символов посторонний предмет.</p>
<p>Прибор выключается.</p>	<p>Посторонний предмет оказался на символе ①.</p>	<p>Удалите с символов посторонний предмет.</p>
<p>Не работает Индикация остаточного тепла.</p>	<p>Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.</p>	<p>Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр.</p>

Неисправность	Возможная причина	решение
На дисплее чередуются два разных уровня мощности.	Выполняется Клавиша системы смены мощности.	См. главу «Ежедневное использование».
Символы нагрелись.	Посуда слишком большая, или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При касании символа на панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию. См. главу «Ежедневное использование».
Индукционная конфорка с подстраиваемым размером не нагревает кухонную посуду.	Посуда находится в неверном положении на индукционной конфорке с подстраиваемым размером.	Поместите кухонную посуду в правильное положение на индукционной конфорке с подстраиваемым размером. Положение кухонной посуды зависит от включенной функции или режима. См. «Конфорка с подстраиваемым размером».
	Диаметр дна посуды не соответствует включенной функции или режиму.	Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует включенной функции или режиму. При использовании кухонной посуды диаметром менее 160 мм используйте отдельную секцию индукционной конфорки с подстраиваемым размером. См. «Конфорка с подстраиваемым размером».
Горит  .	Выполняется Автоматическое выключение.	Выключите прибор и снова его включите.
Горит  .	Работает Защита от детей или Блокировка.	См. главу «Ежедневное использование».

Неисправность	Возможная причина	решение
<p>Горит .</p>	<p>На конфорке отсутствует посуда.</p>	<p>Поставьте на конфорку посуду.</p>
	<p>Неподходящий тип посуды.</p>	<p>Пользуйтесь подходящей посудой. См. «Выбор подходящей посуды».</p>
	<p>Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.</p>	<p>Используйте посуду подходящих размеров. См. «Выбор подходящей посуды».</p>
	<p>На конфорке отсутствует посуда, или конфорка закрыта не целиком.</p>	<p>Разместите посуду на конфорке так, чтобы она полностью накрывала конфорку.</p>
	<p>Выбран режим Multi-Flexi. Одна или более секций не накрыты кухонной посудой согласно выбранному режиму.</p>	<p>Закройте посудой верное количество секций согласно запущенному режиму или выберите другой режим. См. «Конфорка с подстраиваемым размером».</p>
	<p>Выбран режим Рецепты. На конфорку с подстраиваемым размером помещены две кастрюли.</p>	<p>Используйте только одну кастрюлю. См. «Конфорка с подстраиваемым размером».</p>
<p>Загорается символ  и цифра.</p>	<p>Произошла ошибка в работе варочной панели.</p>	<p>На некоторое время отключите варочную поверхность от сети электропитания. Отключите предохранитель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор  загорится снова, обратитесь к уполномоченному специалисту по установке.</p>

Неисправность	Возможная причина	решение
Горит  .	Произошла ошибка в работе варочной панели в результате выкипания воды в посуде. Сработала функция Автоматическое выключение и система защиты конфорки от перегрева.	Выключите варочную плиту. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была посуда, сообщение об ошибке пропадет. Индикатор остаточного тепла может продолжить гореть. Дайте посуде как следует остыть. Проверьте посуду на совместимость с варочной панелью. См. «Выбор подходящей посуды».

В случае неисправности сначала попытайтесь устранить ее, сверившись с разделом «Поиск и устранение неисправностей». Если проблему решить не удастся, обратитесь в свой магазин IKEA или в сервисный центр. Полный список авторизованных контактов IKEA приведен в конце данной Инструкции.

 Если прибор эксплуатировался неправильно или установка была выполнена не уполномоченным специалистом по установке, посещение техника сервисного центра или поставщика может оказаться платным даже во время гарантийного срока

Технические данные

Табличка с техническими данными








<p>Country of origin © Inter IKEA Systems B.V. 1999</p> <p>000.000.00</p> <p>21552 IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult</p> <p> Design and Quality IKEA of Sweden</p> <p>PQM</p>	<p>Model 00000000 Typ 60 GAD DC AU 7.35kW</p> <p>PNC 000 000 000 00 S No 220V-240V AC 50-60 Hz</p> <p>     230 V DGT</p> <p></p>
---	---

Иллюстрация выше изображает табличку с техническими данными прибора. Настоящая табличка с техническими данными находится на нижней части корпуса прибора. Каждое изделие имеет индивидуальный серийный номер.

Уважаемый потребитель! Пожалуйста, храните эту дополнительную табличку с техническими данными вместе с

инструкцией по эксплуатации. В будущем, если возникнет такая необходимость, это поможет быстрее предоставить вам обслуживание, точно определив тип варочной панели. Благодарим вас за помощь!

Другие технические данные

Торговое наименование: BLIXTSNABB

Модель: ВНВІ BLIX 780 BL

Технология нагрева: Индукционная

Тип изделия: Встраиваемая варочная панель

Номер изделия: 204.678.32

Энергетическая эффективность

Сведения об изделии согласно EU 66/2014

Идентификатор модели		BLIXTSNABB
Тип варочной панели		Встраиваемая варочная панель
Число конфорок		2
Число конфорок		1
Технология нагрева		Индукционные
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя средняя	21 см
Энергопотребление каждой конфорки (EC приготовление с помощью электричества)	Передняя средняя	190,8 Вт·ч/кг
Длина (Д) и ширина (Ш) конфорки	Левая	Д 45,6 см Ш 21,6 см
Длина (Д) и ширина (Ш) конфорки	Правая	Д 37,8 см Ш 21,6 см
Энергопотребление конфорки (EC electric cooking)	Левая	187 Вт·ч/кг
Энергопотребление конфорки (EC electric cooking)	Правая	194,9 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)		190,9 Вт·ч/кг

EN 60350-2 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы определения эксплуатационных характеристик


Экономия электроэнергии


Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Хранить в сухом закрытом помещении.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: ИКЕА оф Свиден АБ, а/я 702, 343 81, Эльмхульт, Швеция

Лицо, уполномоченное изготовителем на действия при оценке соответствия продукции: ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва; тел.: 8-800-444-444-8, www.electrolux.ru

Импортер: ООО "ИКЕА ТОРГ", Россия, 141400, Московская область, г. Химки, Микрорайон «ИКЕА», корп. 1; тел.: +7 (495) 737-5301, факс +7 (495) 737-5324

По вопросам качества товаров ИКЕА обращайтесь к продавцу: ООО "ИКЕА ДОМ", Россия, 141400, Московская область, г. Химки, Микрорайон «ИКЕА», корп. 1; тел.: +7 (495) 666-2929, www.ikea.ru

Изготовлено в Германии

ГАРАНТИЯ ИКЕА

Срок действия гарантии ИКЕА

Гарантийный срок для данного изделия составляет **пять (5) лет**. Гарантия начинается действовать в день покупки. Пожалуйста, сохраняйте чек как подтверждение факта и даты покупки.

Кем выполняется техобслуживание?

Техобслуживание выполняется сервисным центром, авторизованным компанией ИКЕА.

Что покрывает данная гарантия?

Данная гарантия покрывает неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов, проявившимися после его покупки в магазине ИКЕА. Данная гарантия относится только к случаям бытового использования изделия. Все исключения указаны в пункте «Что не покрывает данная гарантия?». В рамках гарантии предусматривается возмещение затрат, связанных с устранением неисправностей, например затраты на ремонт, запасные части, выполнение работ и дорожные расходы – при условии, что доступ к технике в целях ремонта не затруднен и не вызывает существенных расходов и что неисправность вызвана дефектами конструкции или материалов, покрываемыми гарантией. При данных условиях применимы соответствующие местные правила и предписания. Заменные запчасти переходят в собственность компании ИКЕА.

Что ИКЕА делает, чтобы устранить неисправность?

Сервисная служба, уполномоченная компанией ИКЕА, изучит изделие и решит, покрывается ли случай данной гарантией. Если будет решено, что изделие попадает под действие гарантии, то сервисная служба ИКЕА или ее авторизованный партнер произведет

либо ремонт неисправного изделия, либо его замену таким же или аналогичным.

Что не покрывает данная гарантия?

- Естественный износ;
- Умышленные повреждения или повреждения вследствие небрежного обращения, обусловленные невнимательностью, несоблюдением инструкций по эксплуатации, неправильной установкой или подключением к электрической сети с напряжением, не соответствующим техническим требованиям прибора; повреждения, вызванные химическими или электрохимическими реакциями; повреждения, обусловленные ржавчиной, коррозией или воздействием воды, в том числе, но не ограничиваясь этим, повреждения, вызванные повышенной жесткостью воды, подаваемой в сети водоснабжения; повреждения, вызванные аномальными условиями окружающей среды;
- Расходные материалы и запчасти, в том числе батареи и лампочки;
- Повреждения нефункциональных и декоративных деталей, не влияющих на нормальную работу устройства, в том числе любые царапины или возможное различие в цвете.
- Случайные повреждения, вызванные присутствием инородных предметов и/или веществ, а также чисткой или устранением засоров в фильтрах, системах слива или дозаторах моющих средств.
- Повреждения следующих деталей: стеклокерамики, аксессуаров, корзин для посуды и столовых приборов, подающих и сливных труб, уплотнителей, ламп и плафонов для ламп, экранов, ручек, корпуса и частей корпуса (эти детали попадают под действие гарантии, только если сервисный центр представит заключение, что причиной

повреждений был производственный брак).

- Случаев, если дефекты не были обнаружены специалистом во время визита.
- На ремонт, выполненный неуполномоченными обслуживающими организациями либо неавторизованными сервис-партнерами, а так же с использованием неоригинальных запасных частей.
- На ремонт вследствие неправильной установки.
- На повреждения, возникшие при небытовом использовании товара, например использующиеся в профессиональных целях или иных целях, связанных с предпринимательской деятельностью.
- Повреждения, возникшие при перевозке товара. Если покупатель самостоятельно осуществляет транспортировку товара домой или по другому адресу, ИКЕА не несет ответственности за повреждения, возникшие при перевозке. Тем не менее, если услуга доставки была заказана покупателем в ИКЕА, все повреждения, возникшие при перевозке товара, покрывается данной гарантией.
- Условия выполнения установки бытовой техники ИКЕА, за исключением случаев, когда необходимость установки вызвана ремонтом или заменой неисправных частей. При покупке бытовой техники в ИКЕА услуга первоначальной установки не включена в стоимость товара. Если уполномоченные ИКЕА обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры осуществляют ремонт или замену бытового прибора в соответствии с условиями данной гарантии, уполномоченные обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры обязуются при необходимости выполнить повторную

установку отремонтированного бытового прибора или бытового прибора, заменяющего неисправный.

Применимость законодательства конкретной страны

Гарантия, предоставляемая ИКЕА, полностью покрывает или даже превышает все требования местного законодательства, которые могут отличаться в разных странах.

Зона действия для техники, купленной в России

Данная гарантия применима только к технике, купленной в России. Обязательства по гарантийному обслуживанию остаются в силе только, если изделие было установлено с соблюдением следующих требований:

- технических требований, принятых в стране, где клиент обратился за гарантийным обслуживанием;
- правил техники безопасности, приведенных в инструкциях по сборке и в руководстве пользователя.

Сервисный центр, авторизованный ИКЕА

Вы можете обращаться к поставщикам гарантийных услуг ИКЕА по следующим вопросам:

1. Гарантийный ремонт;
2. Рекомендации и техническая консультация по установке техники, купленной в магазине ИКЕА, в кухонную мебель ИКЕА; Сервисный центр не сможет давать рекомендации по следующим вопросам:
 - вопросы по установке кухонной мебели ИКЕА
 - подсоединение к электрической сети, если бытовая техника не имеет вилки и кабеля;
 - подключение к водопроводным и газовым коммуникациям. Эти виды

работ должны выполняться авторизованным специалистом

3. За разъяснением функций и правил эксплуатации техники, купленной в магазине ИКЕА

Для получения оптимального результата просим вас тщательно изучить сопроводительные документы и инструкцию по эксплуатации перед обращением в сервисный центр.

Как связаться с нами, если вам нужна наша помощь



Пожалуйста, ознакомьтесь со списком сервисных центров, авторизованных ИКЕА, который представлен на последней странице этой инструкции

- i** Для ускорения обслуживания просим вас называть номер изделия (12-значный сервисный код и 8-значный код изделия), указанный в данном буклете при обращении в сервисные центры. Прежде чем вы позвоните нам, убедитесь, что у вас есть на руках номер изделия марки ИКЕА (8-значный код) и серийный номер (8-значный код, который можно найти на табличке с техническими данными) устройства по которому вам требуется помощь.

i ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК!

Чек является подтверждением покупки, его необходимо предъявлять при обращении за гарантийным обслуживанием.

Нужна дополнительная помощь?

По всем дополнительным вопросам, не касающимся гарантийного обслуживания, обращайтесь в отдел обслуживания

покупателей ближайшего магазина ИКЕА. Пожалуйста, тщательно изучите сопроводительные документы перед обращением.

Срок службы данного изделия составляет 10 лет.

По истечении срока службы изделие все еще может эксплуатироваться при условии соблюдения сведений по технике безопасности и других инструкций, содержащихся в руководстве пользователя. Приняв решение о прекращении эксплуатации изделия, обратитесь на местное предприятие по переработке вторичного сырья для уничтожения изделия в соответствии с законодательством.

Contents

Safety information	34	Cookware guidance	50
Safety instructions	36	Care and cleaning	51
Installation	39	Troubleshooting	51
Electrical connection	39	Technical data	55
Product description	41	Energy efficiency	55
Daily use	43	Environmental concerns	56
Flexible induction cooking area	45	IKEA guarantee	57
Cooking table	49		

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.

 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.

Transport and storage

- Products must be transported in the original packaging in a horizontal position.
- During transport and storage, protect the product from weathering and mechanical damage.
- Products should be stored in a packed form in heated rooms at a temperature from plus 5 °C to plus 40 °C.

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.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

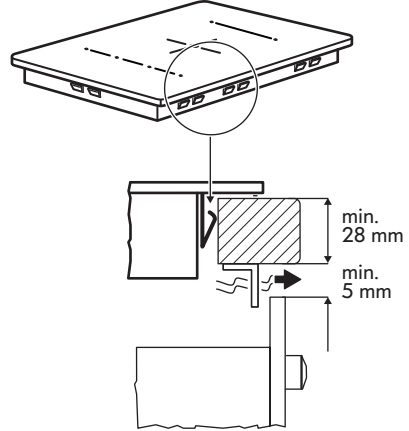
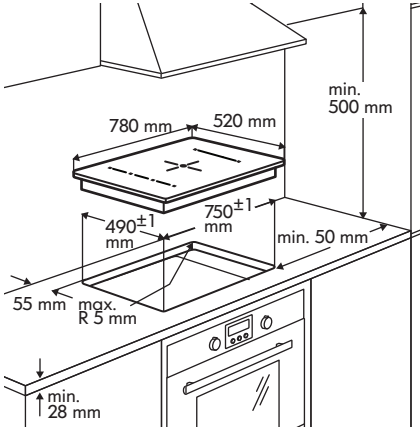
Disposal

 **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

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.

Electrical connection

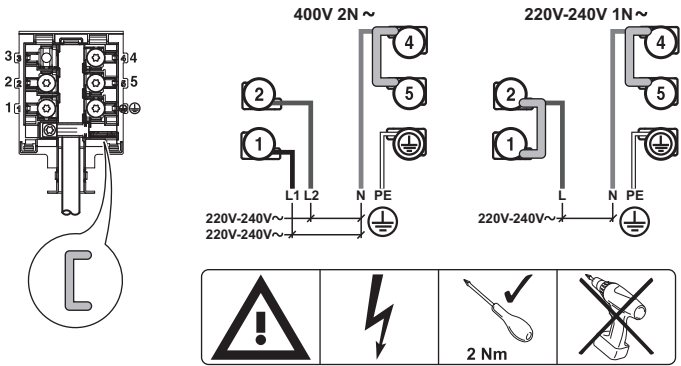
- Before connecting, check if the nominal voltage of the appliance, provided on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.
- Follow the connection diagram (it is located on the underneath surface of the casing of the hob).
- Use only original spare parts provided by spare parts service.
- The appliance is not provided with a mains cable. Buy the right one from a specialized dealer. Single phase or two-phase connection requires a mains cable of minimum 70°C temperature stability. Cable needs mandatory end sleeves. According to IEC regulations use for one-phase connection: mains cable 3 x 4mm²

and for two-phase connection: mains cable 4 x 2.5mm². Please respect specific national regulations in the first priority.

- You must have the means for disconnection incorporated in the fixed wiring.
- You must have the connection and the connecting links carried out as shown in the connection diagram.

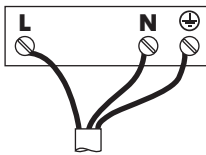
- The earth lead is connected to terminal and must be longer than leads carrying electric current.
- Secure the connecting cable with cable clips or clamps.

Connection diagram



i Insert the shunts between the screws as shown.

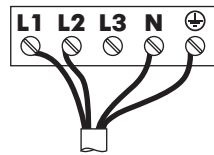
Main power connection 1-phase



Wiring colours:

- ⊕ Yellow / green
- N Blue
- L Black or brown

Main power connection 2-phase



Wiring colours:

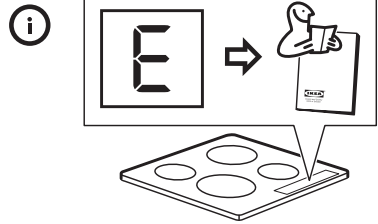
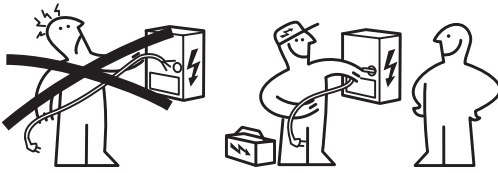
- ⊕ Yellow / green
- N Blue
- L1 Black
- L2 Brown

i Tighten the terminal screws securely!

cooking zone and set the power setting for each zone to the maximum level for a short time.

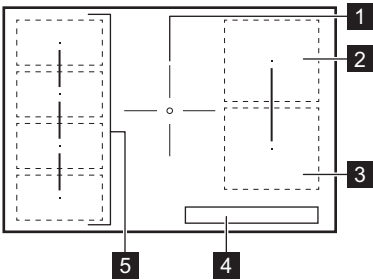
Once you connect the hob to the mains, check if all the cooking zones are ready to use. Place a pot with some water on a

i If **E3** or **E8** symbol comes on the display after you switch on the hob for the first time, refer to "Troubleshooting".



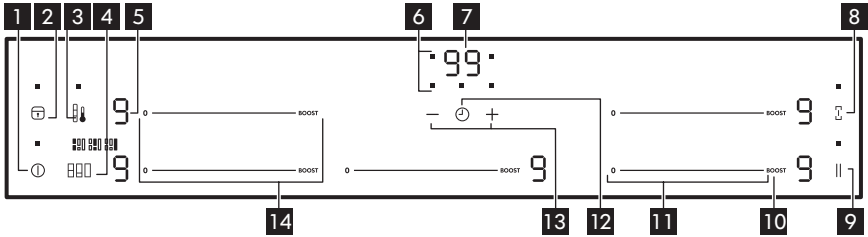
Product description

Cooking surface layout



- 1** Single cooking zone (210 mm) 2300 W, with Booster 3200 W
- 2** Single cooking zone (180 x 210 mm) 2300 W, with Booster 3200 W
- 3** Single cooking zone (180 x 210 mm) 2300 W, with Booster 3200 W
- 4** Control panel
- 5** Flexible induction cooking area (440 x 220 mm), with Booster 3600 W

Control panel layout



- 1 To switch the appliance on / off.
- 2 To activate and deactivate Lock / Child Lock / Cleaning mode.
- 3 To activate and deactivate Pre-Set Cooking.
- 4 To switch between Multi-Flexi modes.
- 5 To show the power setting.
- 6 To show for which zone you set the time.
- 7 Timer display: 00 - 99 minutes.

- 8 To activate and deactivate Bridge.
- 9 To activate Pause.
- 10 **BOOST** To activate Booster.
- 11 To set a power setting: 0 - 9.
- 12 To select Timer functions.
- 13 To increase and decrease the time.
- 14 To show the power setting for the flexible induction cooking area.

Power setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	Pause operates.
	Booster operates.
	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.

Display	Description
	Pre-Set Cooking mode operates.

Residual heat indicator

⚠ Warning! Risk of burns from residual heat! After you deactivate the appliance, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator .

Use residual heat for melting and keeping food warm.

Daily use

① Switching on / off

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

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

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 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 .

Adjusting the power setting

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




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


Using the Booster function

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



Bridge function

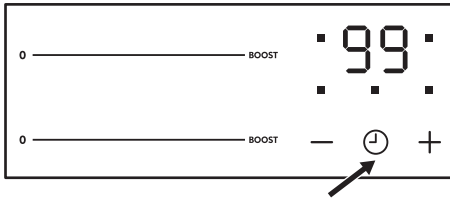
The function connects two right side cooking zones and they operate as one. First set the power setting for one of the cooking zones.



To activate the function touch . To set or change the power setting touch one of the symbols.

To deactivate the function touch . The cooking zones operate independently.



 **Using the Timer**

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







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

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

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


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 - Deactivating and activating the sounds

Deactivating the sounds

Switch off the appliance.






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

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

- you touch 
- you put something on the control panel.

Activating the sounds

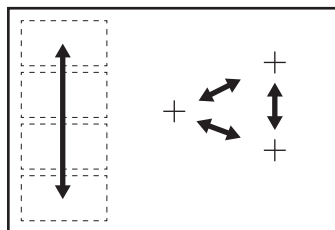
Switch off the appliance.

Touch  for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 seconds.  comes on, because the sound is off. Touch ,  comes on. The sound is on.

Power exchange function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.

- Each phase has a maximum electricity loading of 3700 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3700 W.
- The function decreases the power of the other cooking zones connected to the same phase.
- The power setting display of the reduced zones changes between two levels.



Flexible induction cooking area



Warning! Refer to Safety chapters.

Multi-Flexi mode

The flexible induction cooking area consists of four sections. The sections can be combined into two cooking zones with different size, or into one large cooking area. You choose the combination of the sections by choosing the mode applicable to the size

of the cookware you want to use. There are three modes: Multi-Flexi mode 2 + 2 sections (activated automatically when you switch on the hob), Multi-Flexi mode 3 + 1 sections and Multi-Flexi mode 4 sections.

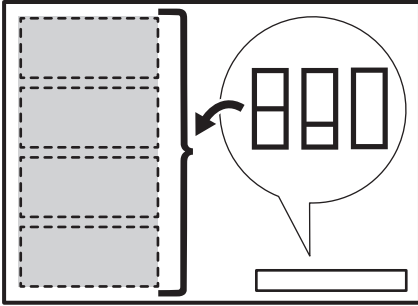


To set the power setting use two left side power selectors.

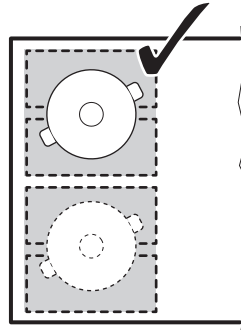
Switching between the modes

To switch between the modes use symbol:





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

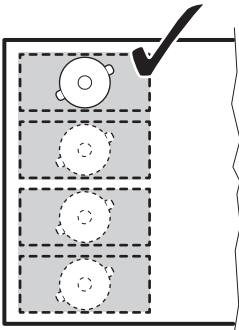



i  > 160 mm

Diameter and position of the cookware

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

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

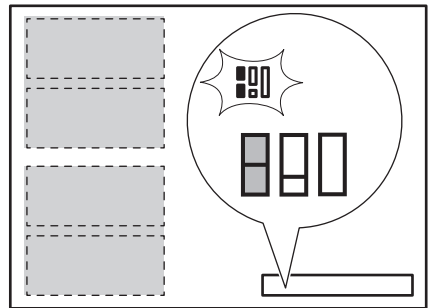


i  100-160mm

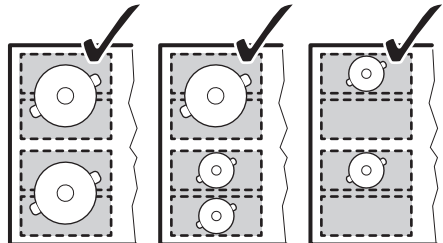
Place the cookware with the bottom diameter larger than 160 mm centrally between two sections.

Multi-Flexi mode 2 + 2 sections

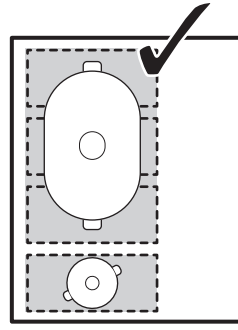
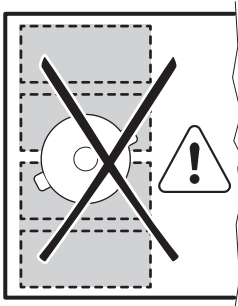
This mode is active when you switch on the hob. It connects the sections into two separate cooking zones. You can set the power setting for each zone separately. Use two left side power selectors.



Correct cookware position:



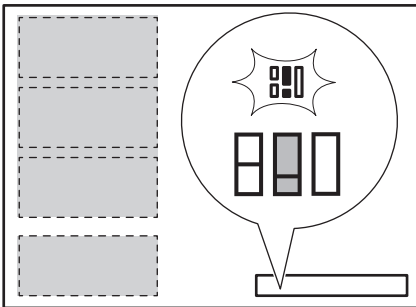
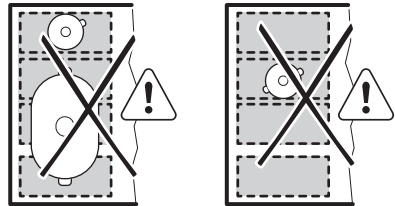
Incorrect cookware position:



Multi-Flexi mode 3 + 1 sections

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

Incorrect cookware position:

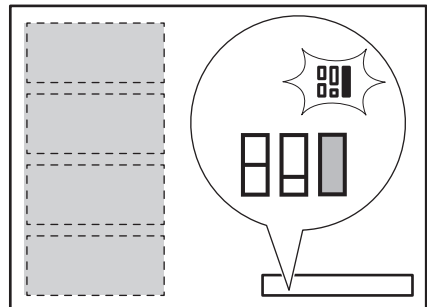


Correct cookware position:

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

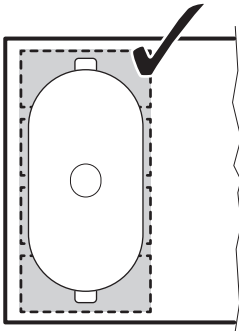
Multi-Flexi mode 4 sections

To activate the mode press until you see the correct mode indicator. This mode connects all sections into one cooking zone. To set the power setting use one of the left side power selector.

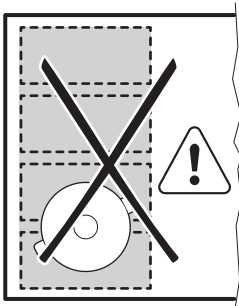


Correct cookware position:

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

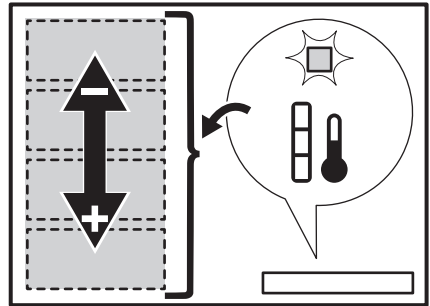


Incorrect cookware position:



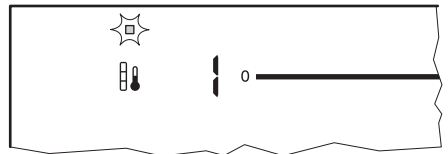
cookware and sets the power setting corresponding with the position. You can place the cookware in the front, middle or rear position. If you place the cookware in the front you get the highest power setting. You can decrease the power setting by moving the cookware in the middle or to the rear position.

i Use only one pot when you operate the function.



General information:

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

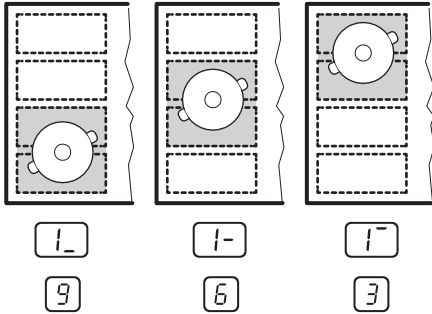


Pre-Set Cooking mode

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

The function divides the induction cooking area into three areas with different power settings. The hob senses the position of the

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



You can change the power settings for each position separately. The hob will remember your power settings next time you activate the function. If there is a power cut, the hob will restore the default settings of the function.

Activating the function


To activate the function place the cookware in the correct position on the cooking area. Touch . The indicator above the symbol comes on. If you do not place the cookware on the cooking area comes on and after 2 minutes the flexible induction cooking area is set to .


Deactivating the function

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


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.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cor-don bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pan-cakes, doughnuts.	as nec-essary	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]
Flexible induction cooking area	100 ¹⁾
Middle front	125 - 210
Right rear	125 - 180
Right front	125 - 180

¹⁾ Minimum diameter of pot / pan base for a single section.

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 hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact an authorised installer.
	You did not set the power setting in less than 10 seconds.	Switch on the hob again and set the power setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more symbols at the same time.	Touch only one symbol at a time.
	Pause operates.	Refer to "Daily use".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel and wait for a few seconds before activating again.
An acoustic signal sounds and the hob switches off. An acoustic signal sounds when the hob is switched off.	You put something on one or more symbols on the control panel.	Remove the object from the symbols.
The appliance switches off.	You put something on the symbol  .	Remove the object from the symbols.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to the After Sales Service.
The power setting changes between two levels.	Power exchange function operates.	Refer to "Daily use".
The symbols become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no signal when you touch a symbol on the control panel.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "Daily use".

Problem	Possible cause	Remedy
The flexible induction cooking area does not heat up the cookware.	The cookware is in the wrong position on the flexible induction cooking area.	Place the cookware in the correct position on the flexible induction cooking area. The position of the cookware depends on the activated function or function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
	The diameter of the bottom of the cookware is incorrect for the activated function or function mode.	Use cookware with diameter applicable to the activated function or function mode. Use cookware with diameter smaller than 160 mm on a single section of the flexible induction cooking area. Refer to "Flexible induction cooking area".
[-] comes on.	Automatic Switch Off operates.	Switch off the hob and switch it on again.
[L] comes on.	Child Lock or Lock operates.	Refer to "Daily use".

Problem	Possible cause	Remedy
<p>F comes on.</p>	<p>There is no cookware on the zone.</p>	<p>Put cookware on the zone.</p>
	<p>The cookware is incorrect.</p>	<p>Use the correct cookware. Refer to "Cookware guidance".</p>
	<p>The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.</p>	<p>Use cookware with correct dimensions. Refer to "Cookware guidance".</p>
	<p>There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.</p>	<p>Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.</p>
	<p>Multi-Flexi mode operates. One or more sections of the function mode which operates are not covered by cookware.</p>	<p>Place the cookware on the correct number of sections of the function mode which operates or change the function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".</p>
	<p>Pre-Set Cooking mode operates. Two pots are placed on the flexible induction cooking area.</p>	<p>Use only one pot. Refer to "Flexible induction cooking area".</p>
<p>E and a number come on.</p>	<p>There is an error in the hob.</p>	<p>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.</p>
<p>E4 comes on.</p>	<p>There is an error in the hob because a pot boiled dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate.</p>	<p>Switch off the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Cookware guidance".</p>








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.



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 7.35kW 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.

Dear Customer, keep the additional rating plate with the user manual. This will allow us to assist you better by identifying precisely your hob, in case you need our assistance in the future. Thank you for your help!

Other technical data

- Trade name: BLIXTSNABB
- Model identifier: BHBI BLIX 780 BL
- Product type: Built-In Hob
- Heating technology: Induction
- Article number: 204.678.32

Energy efficiency

Product information according to EU 66/2014

Model identification		BLIXTSNABB
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking areas		2
Number of cooking zones		1
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Middle front	21.0 cm

Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Middle front	190.8 Wh / kg
Lenght (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 45.6 cm W 21.6 cm
Lenght (L) and width (W) of the cooking area	Right	L 37.8 cm W 21.6 cm
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	187.0 Wh / kg
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Right	194.9 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		190.9 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.

Store in a dry place indoors.

The month and year of manufacture of this product are indicated in the serial number, where the first digit of the number corresponds to the last digit of the year of manufacture, and the second and third digits indicate the week number. For example, serial number 14512345 means that the product is made at the forty-fifth week of the year 2021.

Manufacturer: IKEA of Sweden AB, Box 702, 343 81 Älmhult, Sweden

The entity authorized by the manufacturer to take actions in Russia for assessment of the conformity of products: OOO Electrolux Rus, Kozhevnicsheskiy proezd 1, 115114, Moskva; tel.: 8-800-444-444-8, www.electrolux.ru

The importer: LLC "IKEA TORG", bld. 1, microraiion IKEA, Khimki, Moscow region, 141400 Russia, tel.: +(495) 737-5301, fax +(495) 737-5324

For IKEA product quality issues, contact the seller: LLCOOO IKEA DOM, bld. 1, microraiion IKEA, Khimki, Moscow region, 141400 Russia; tel.: +7 (495) 666-2929, www.ikea.ru

Made in Germany

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 a 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?

An IKEA authorized service partner network will provide the service.

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 and that the fault has been caused by faulty construction or material faults covered by the guarantee. On these conditions 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 whether it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner will then 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 carelessness, 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 (these parts will only be covered by the guarantee if the service center confirms that they 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 improper installation.
- Damage during the use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional or other use associated with business activities.
- 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.

- The conditions for the installation of IKEA appliances, except for the cases when installation is required due to repairs or replacement of faulty parts.
- The cost for carrying out the initial installation is not included into the price of the appliance you purchase from IKEA. 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 does not apply to installation carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another country.

Applicability of national laws

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed local demands, which may differ from country to country.

Area of validity for appliances purchased in Russia

This guarantee applies only to appliances purchased in Russia. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance was installed in accordance with the following requirements:

- technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- safety rules stipulated in Assembly Instructions and User Manual.

IKEA authorized service partner

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. These works have to be executed by an authorized service engineer
3. ask for clarification on functions and operation of the appliance purchased from IKEA

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the accompanying documents and the User Manual before contacting the service.

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 service partners.

- i** In order to provide you with a quicker service, we recommend that you specify the article number (12-digit service code and 8-digit item code) given in this booklet when you call the service. 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** **YOU MUST SAVE THE SALES RECEIPT!** The sales receipt is your proof of purchase and you must hand it in as you claim guarantee service.

Do you need extra help?

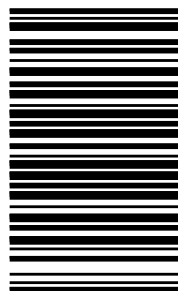
For any additional questions not related to After Sale service, please contact our nearest IKEA store call Centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

The service life of this item is 10 years.

After end service life, your product can still be used if you follow the safety information and other instructions in the user manual. When you decide to stop using the product, please contact your local recycling facility to legally destroy the appliance.

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	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 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	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
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	+48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel 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 Werktag
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 - 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnitroštátneho 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, Україна		www.ikea.com	

8673557870-D-102021



© Inter IKEA Systems B.V. 2021

21552

AA-2198558-4