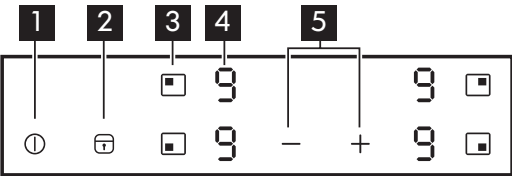


Disposizione del pannello dei comandi



- 1** ① Per accendere o spegnere l'apparecchiatura.

2 Per attivare e disattivare Blocco / Sicurezza Bambini / Modalità di pulizia.

3 Per selezionare la zona di cottura.
- 4** Display del livello di potenza: , - .

5 / Per aumentare o ridurre il livello di potenza.

Display del livello di potenza

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

Indicatore di calore residuo

AVVERTENZA! Il calore residuo può essere causa di ustioni.

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

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

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

Utilizzo quotidiano

① Accensione / Spegnimento

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

Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente l'apparecchiatura se:

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

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

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

Regolazione del livello di potenza

Per impostare la zona di cottura, sfiorare il tasto sensore  della relativa zona. Il

display mostra l'indicazione del livello di potenza (.

Sfiorare  per aumentare il livello di potenza.

Sfiorare  per ridurre il livello di potenza.

Sfiorare contemporaneamente  e  per spegnere la zona di cottura.

Blocco / Modalità di pulizia

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

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

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

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

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

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

Sicurezza Bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

Per attivare la funzione:

- Accendere l'apparecchiatura con ①. Non impostare alcun livello di potenza.
- Sfiorare il tasto  per 4 secondi. Il simbolo  si accende.
- Spegnere l'apparecchiatura con ①.

Per disattivare la funzione:

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

Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura:

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

OffSound Control (Disattivazione e attivazione dei segnali acustici)

In origine i segnali acustici dell'apparecchiatura sono attivi.

Attivazione e disattivazione dei segnali acustici:

1. Spegner l'apparecchiatura.
2. Sfiare il tasto  per 3 secondi Il display si accende e si spegne.
3. Sfiare il tasto  per 3 secondi Sul lato anteriore sinistro del display appare  e sul lato anteriore destro  o .
4. Sfiare  della zona posteriore destra per effettuare la selezione seguente:
 -  sul lato anteriore destro del display - il segnale acustico è spento.
 -  sul lato anteriore destro del display - il segnale acustico è acceso.

Per confermare la selezione, attendere 10 secondi finché l'apparecchiatura non si spegne automaticamente.

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

- si sfiora .
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

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

Funzione di scambio potenza

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- L'impostazione di calore della zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza rimanente sarà distribuita tra le zone di cottura attivate in precedenza in ordine inverso alla selezione.
- Il display dell'impostazione di calore delle zone ridotte cambia tra l'impostazione di calore selezionato inizialmente e l'impostazione di calore ridotto.
- Attendere finché il display non smette di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultimo. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.

Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.

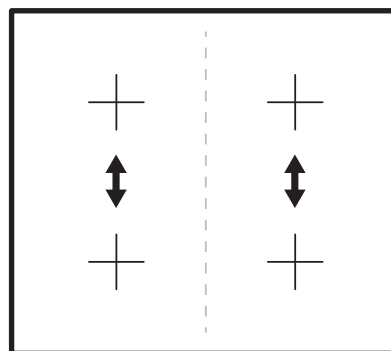


Tabella di cottura

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese: fondere burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	Solidificare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
2 - 3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere un paio di cucchiaini di liquido.
4 - 5	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
4 - 5	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Frittura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.
7 - 8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Guida alle pentole



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Quali pentole usare

Utilizzare solo pentole adatte ai piani di cottura a induzione. Le pentole devono

essere di materiale ferromagnetico, come ad esempio:

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

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

Per garantire un'efficienza ottimale, utilizzare sempre pentole e padelle con un fondo piatto che distribuisce il calore in modo uniforme. Se il fondo è irregolare, ciò influisce sulla conduzione di potenza e calore.

Istruzioni per l'uso

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

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

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

Zona di cottura	Diametro delle pentole [mm]
-----------------	-----------------------------

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

Pentole / padelle vuote o a base sottile

Non utilizzare pentole / padelle vuote o pentole con basi sottili sul piano di cottura in quanto non sarà in grado di monitorare la temperatura, o si spegnerà automaticamente se la temperatura è troppo alta. Ciò può causare il danneggiamento delle pentole o della superficie del piano di cottura. Se si verifica una tale situazione, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.

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

Indicazioni e consigli Rumori durante la cottura

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

Pulizia e cura

Informazioni generali



AVVERTENZA! Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.



AVVERTENZA! Per motivi di sicurezza, è vietata la pulizia dell'apparecchiatura con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.



AVVERTENZA! I prodotti di pulizia abrasivi e gli oggetti appuntiti danneggiano l'apparecchiatura. Pulire l'apparecchiatura e rimuovere i residui con acqua e un detergente liquido dopo ogni utilizzo. Rimuovere anche i residui di detergente!



I graffi o le macchie scure che non è più possibile eliminare dalla superficie in vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

Rimozione di residui e macchie

I residui di zucchero, plastica o alluminio devono essere rimossi. Un raschietto è lo

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

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

Risoluzione dei problemi



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

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

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

Se il problema non può essere risolto, contattare il negozio IKEA o il Servizio Post Vendita. Al termine di questo manuale per

Power setting displays

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

Residual heat indicator

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

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

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

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

Daily use

① Switching on / off

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

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 .

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

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

Adjusting the power setting

To set the cooking zone touch the sensor field  related to this zone. The display highlights the heat setting indication ().

Touch  to increase the heat setting.

Touch  to decrease the heat setting.

Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.

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.

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

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

Child Lock

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate the function:

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

To deactivate the function:

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

To override the function for only one cooking time:

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

OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Originally the sounds of the appliance are activated.

Activating and deactivating the sounds:

1. Switch off the appliance.
2. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes out.
3. Touch  for 3 seconds. On the left front zone display  comes on and on the right front zone display  or  comes on.
4. Touch  of the rear right zone to choose one of the following:
 -  on the right front zone display - the sounds are off.
 -  on the right front zone display - the sounds are on.

To confirm your selection wait for 10 seconds until the appliance switches off automatically.

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

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

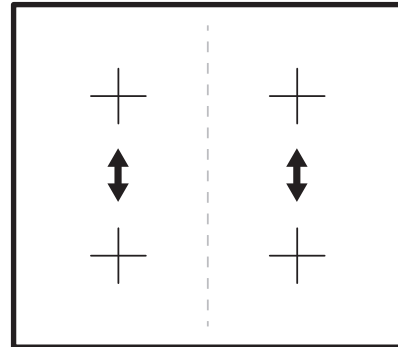
-  If there is a problem with electrical supply and the appliance switches off it does not keep previous settings.

Power exchange function

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- The heat setting of the cooking zone selected last is always prioritised. The remaining power will be divided between the previously activated cooking zones in reverse order of selection.
- The heat setting display of the reduced zones changes between the initially selected heat setting and the reduced heat setting.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will

continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary. Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



Cooking table

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		

 The data in the table is for guidance only.

Cookware guidance

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

What pots to use

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

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

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

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

How to use

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

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

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

Cooking zone	Cookware diameter [mm]
Left rear	125 - 145
Left front	145 - 180
Right rear	145 - 180
Right front	125 - 145

Empty or thin-based pots / pans

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

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

Hints / tips**Noises during cooking**

When a cooking zone is active, it may hum briefly. This is characteristic of all ceramic glass cooking zones and does not impair

either the function or the life of the appliance. The noise depends on the cookware used. If it causes considerable disturbance, it might help to change the cookware.

Care and cleaning

General information

Warning! Switch off the appliance and let it cool down before you clean it.



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



Warning! Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance. Clean the appliance and remove the residues with water and dish soap after each use. Remove also the remnants of the cleaning agents.



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

Removing the residues and stubborn residues

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

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

Troubleshooting



Warning! Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot switch on the appliance or operate it.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Ensure a correct installation by calling an authorised installer.
	More than 10 seconds passed since you switched on the appliance.	Switch on the appliance again.
	Child Lock or Lock is on  .	Deactivate Child Lock. Refer to "Child Lock" or "Lock".
	Several symbols on the control panel were touched at the same time.	Touch only one symbol at a time.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel and wait for a few seconds before switching on again.
The display keeps switching between two power settings.	Power exchange function is reducing the power of this cooking zone.	Refer to "Power exchange function".
Residual heat indicator is not displaying anything.	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot.	If the cooking zone is supposed to be hot, call the After Sales Service.
There is no signal when you touch panel symbols.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "OffSound Control".
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If  comes on again, speak to an authorised installer.

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

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



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.